
THERMOMIX
REPOSTERIA

SUMARIO

PASTA CHOUX (RECETA BÁSICA) Y TÉCNICAS
(CONTINUACIÓN DEL 1ER VOL. DE ESCUELA DE COCINA "MASAS")

Ingredientes

- *250 g de agua o leche*
- *100 g de mantequilla, margarina o manteca de cerdo*
- *1 cdta. de sal*
- *Un pellizco de azúcar*
- *160 g de harina*
- *4 huevos grandes*

PREPARACIÓN

- Pese la harina y resérvela.
- Vierta en el vaso el agua o la leche,la mantequilla, la sal y el azúcar y programe 5 min a 100 ºC, vel. 1.
- Agregue la harina de golpe y programe 20 segundos, vel. 4. Retire el vaso de la peana y deje enfriar la masa 5 min.
- Bata los huevos ligeramente, ponga el vaso de nuevo en la peana, programe vel. 4 y añada los huevos poco a poco.
- Deje reposar la masa en una manga pastelera provista con la boquilla adecuada dependiendo de la forma que vaya a dar a la preparación.
- Utilice la masa siguiendo la receta que vaya a preparar.

Introduzca la masa en una manga pastelera con una boquilla rizada o lisa, del tamaño adecuado a sus deseos y haga montoncitos o tiras sobre una lámina de silicona o una bandeja de horno engrasada o cubierta con papel vegetal.





Precaliente el horno a 200 ºC y hornee la masa durante 20 min aproximadamente, hasta que los pastelitos estén dorados. Colóquelos sobre una rejilla y rellénelos con la manga pastelera pinchándolos con la boquilla o abriéndolos con un cuchillo para colocar el relleno deseado.

PASTA CHOUX (RECETA BÁSICA) Y TÉCNICAS



También puede rellenar los pastelitos de pasta choux con crema o nata montada y frutas. Ábralos totalmente para realizar la operación con más comodidad. Espolvoréelos con azúcar glass antes de servirlos.



TARTA SAINT-HONORÉ RELLENA DE NATA MONTADA O CREMA

Ingredientes
- *Masa quebrada C (ver receta en p. 31)*
- *Pasta choux (ver receta en p. 6)*

Crema pastelera
- *Ver receta en p. 25-26*

Para el caramelo
- *300 g de azúcar*
- *1 cdta. de zumo de limón*

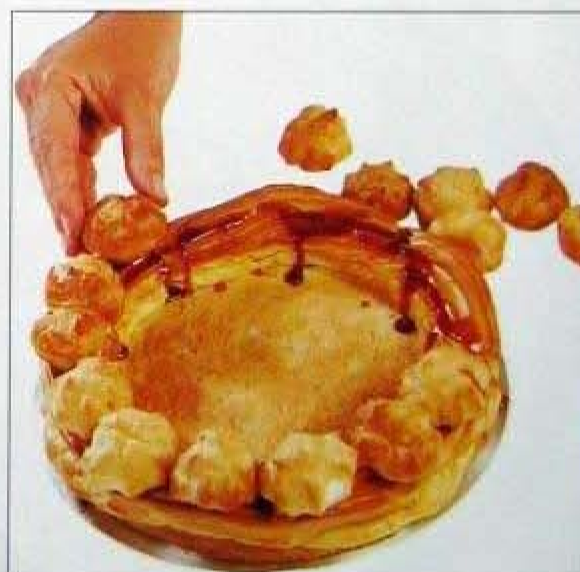
Para la nata (opcional)
- *400 g de nata líquida*
- *50 g de azúcar glass*

PREPARACIÓN

- Haga un disco de masa quebrada o de hojaldre y colóquelo sobre una base redonda. Pínchelo con un tenedor.
- Forme un cordón de pasta choux por todo el borde del disco, con una boquilla rizada.
- Prepare pequeños petit-choux procurando que todos sean iguales.
- Hornee la base preparada en el horno, precalentado a 200 °C, durante 20 min aproximadamente. Hornee los pastelitos de igual forma.
- Prepare el caramelo. Ponga en una sartén antiadherente el azúcar y el zumo de limón y deje a fuego medio hasta que se forme un caramelo dorado.
- Retire la base y los pastelitos del horno. Rocíe el cordón con caramelo bien caliente y pegue todo alrededor los pastelitos previamente rellenados con crema o nata, pinchándolos con la boquilla finita que habrá puesto en la manga pastelera (ver p. 6). Cubra los petit-choux con caramelo.
- Si el relleno es de nata, móntela según las instrucciones del libro El Nuevo Amanecer, p. 20.
- Si desea que el relleno sea de crema pastelera, prepárela siguiendo



Haga un disco de masa quebrada o de hojaldre y rodéelo con un cordón grueso de pasta choux.



Una vez horneado, pegue los petit-choux ya rellenos en el borde, con caramelo caliente.

las instrucciones de la p. 25-26. Ponga sobre la crema unos puntitos de caramelo y haga un dibujo ayudándose con un palillo. Sirva la tarta fría.



Cubra los petit-choux con más caramelo.



Saint-Honoré rellena de crema.



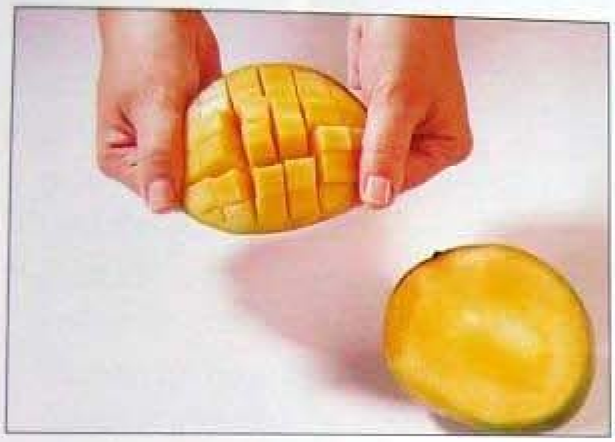
Saint-Honoré rellena de nata montada con manga pastelera y boquilla rizada.

ADORNOS

CÍTRICOS

Pele la fruta retirando la piel y toda la carne blanca y siguiendo la membrana de los gajos, haga cortes verticales y extraiga los gajos.





ERIZO DE MANGO

Corte rodajas gruesas hasta llegar casi al hueso. Haga líneas sobre la pulpa, y a continuación corte en el sentido contrario. Sujete la rodaja por la piel y ábrala para que los cubitos sobresalgan.

UVAS ESCARCHADAS

Lave las uvas y córtelas en ramitos pequeños. Bata 1 clara de huevo con 1 cdta. de limón hasta que se formen burbujas y pinte las uvas con esta mezcla, cubriéndolas bien.



Ponga azúcar glass en un colador fino y espolvoree el azúcar sobre las uvas. Sacúdalas para quitar el exceso de azúcar y déjelas secar sobre una rejilla.



ABANICOS DE FRESONES

Utilice fresones bien rojos pero duros. Ponga un fresón sobre una tabla y hágale 5 ó 6 cortes sin llegar al rabito.



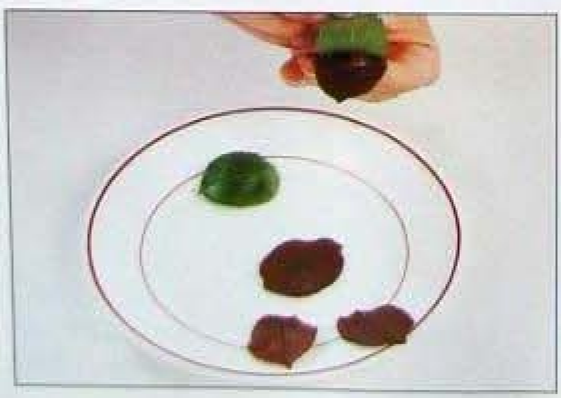
Con la hoja del cuchillo, por la parte plana, apriete cuidadosamente sobre el fresón para abrirlo en abanico. Con el mismo procedimiento puede hacer abanicos de otras frutas.



HOJAS DE CHOCOLATE



Funda chocolate amargo o con leche, siguiendo las instrucciones de la p. 53. Elija hojas de cualquier planta (preferentemente de rosal), que sean bonitas y sanas, y límpielas bien. Con un pincel, pinte el lado de los nervios de la hoja con chocolate fundido.



Deje secar el chocolate, preferentemente en el frigorífico, y sepárelo de la hoja con mucho cuidado. Es muy importante que seleccione hojas que no hayan sido rociadas con insecticida y que estén bien limpias y secas antes de cubrirlas con el chocolate.

BURBUJAS DE CHOCOLATE

Funda el chocolate igual que para las "Hojas de chocolate" y con un pincel cubra una lámina de plástico de burbujas, por la parte que tiene relieve. Forme una capa gruesa.



Introduzca en el frigorífico hasta que esté solidificado. Retire el plástico y corte la plancha de chocolate. Utilícela para decoración de tartas, por ejemplo la "Tarta Selva Negra" en la p. 133.





FRUTAS CON CHOCOLATE

Pinche las frutas con un palillo, sumérjalas en chocolate y pinche el palillo por el otro extremo en un colador o una patata, para que se sequen. Puede sumergirlas parcial o totalmente, al gusto.

DECORACIÓN DE SALSAS Y TARTAS

Llene una manga pastelera con una crema a su gusto y haga círculos concéntricos sobre la salsa o la superficie de la tarta.



Con la punta de un palillo o una púa de un tenedor haga dibujos hacia el interior y el exterior, alternativamente, como se indica en la foto.



HOJALDRE RÁPIDO

Ingredientes

- *200 g de mantequilla congelada en trocitos pequeños*
- *200 g de harina*
- *90 g de agua helada (se puede cambiar por vino blanco muy frío)*
- *1/4 cdta. de sal*

PREPARACIÓN

- Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 20 segundos, vel. 6. Retire la masa del vaso, hágala una bola, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 20 min.



Espolvoree una superficie plana con harina y ponga la masa.



Estire la masa dándole forma de rectángulo.



Doble la masa en 3 partes montando una parte sobre la otra y gírela.



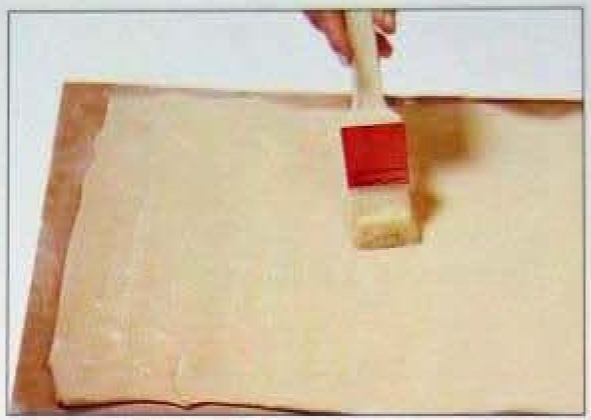
Con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo.



Repita 2 veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico 20 min antes de usarla.

HOJALDRE TRADICIONAL

Ingredientes
- *1/2 cdta. de sal*
- *1/2 cdta. de vinagre*
- *100 g de agua muy fría*
- *250 g de harina*
- *200 g de mantequilla*





PREPARACIÓN

- Vierta en el vaso la sal, el vinagre y el agua y bata a vel. 4 unos segundos. Añada 50 g de harina y mezcle 10 segundos, vel. 4. Deje reposar unos segundos e incorpore al vaso la harina restante. Amase 10 segundos, vel.4 y 1 min a vel. Espiga. Retire la masa, tápela y déjela reposar en el frigorífico 15 min.
- Bata la mantequilla en la máquina hasta obtener una pomada.
- Estire la masa sobre una superficie enharinada formando un rectángulo (1). Extienda la mantequilla sin llegar a los bordes (2) y doble en 4 partes (3).
- Estire el paquete sin apretar demasiado, en sentido vertical (4).
- Doble la masa en 3, gírela y vuelva a estirarla (5). Repita 6 veces. Cada 2 vueltas, déjela reposar bien envuelta en el frigorífico 15 min, antes de volver a estirar y doblar.







HOJALDRE DE VINO

Ingredientes

- *40 g de vino blanco*
- *140 g de agua*
- *50 g de mantequilla*
- *1/2 cdta. de sal*
- *170 g de harina*
- *170 g de harina de fuerza*
- *160 g de mantequilla para dentro de la masa*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso el vino, el agua, los 50 g de mantequilla y la sal y mezcle 10 segundos, vel. 4.
- Incorpore las harinas y amase 10 segundos, vel. 6, y 2 min, vel. Espiga. Retire la masa del vaso y estírela formando un cuadrado.
- Aplane la mantequilla con el rodillo (la textura debe ser similar a la de la masa). Póngala sobre la masa y envuélvala (como si fuera un regalo).
- Estire la masa formando un rectángulo y dóblela en 3 (vuelta sencilla). Vuelva a estirarla y dóblela esta vez en 4 (vuelta doble). Déjela reposar en el frigorífico de 15 a 30 min.
- Retire del frigorífico, vuelva a estirarla y dóblela con vuelta sencilla. Estírela de nuevo y haga otra vuelta doble. Déjela reposar de nuevo en el frigorífico durante 15 ó 20 min.

Tres formas distintas de doblar el hojaldre

***Seis vueltas:** Dóblela 6 veces en vueltas sencillas. (Este método consiste en doblar la masa en 3 partes y estirar después de cada doblado).*

***Cinco vueltas:** Alterne vueltas dobles y sencillas, empezando por una doble (se dobla en 4 partes), continúe con una sencilla. Después una doble, otra sencilla y termine con una doble.*

***Cuatro vueltas:** Alterne vueltas dobles y sencillas. Empiece por una sencilla, después doble, seguida de una sencilla y terminando por una doble.*

HOJALDRE PARA RELLENAR



Estire una lámina de hojaldre, dejándolo bastante grueso. Si es para un relleno dulce, espolvoréelo con azúcar. Si es para relleno salado, píntelo con huevo batido.



Una vez horneado, ábralo con un cuchillo en sentido horizontal, y rellénelo a su gusto: nata o crema; langostinos con bechamel, etc.

MARTINICOS DE HOJALDRE

(RECETA DEDICADA A MARTÍN BERGER)

Ingredientes

- *Hojaldre rápido (ver p. 13) o utilice hojaldre congelado*
- *Crema pastelera (ver p. 25-26)*

PREPARACIÓN

- Estire el hojaldre ligeramente sobre una superficie enharinada, pero no lo deje muy fino para que al hornearlo quede bien alto.
- Corte cuadrados del tamaño deseado, espolvoréelos con azúcar glass, colóquelos sobre una lámina de silicona o una bandeja del horno engrasada o con papel vegetal e introdúzcalos en el horno, precalentado a 200 ºC, de 15 a 20 min. No abra el horno hasta que hayan subido y estén bien dorados.
- Retírelos del horno, ábralos por la mitad y rellénelos con la crema pastelera preparada. Espolvoréelos con azúcar glass y sírvalos templados o fríos.



Utilice una ruleta lisa o acanalada para formar los cuadrados de masa.

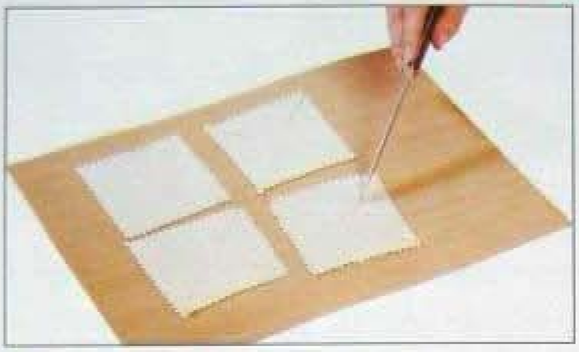


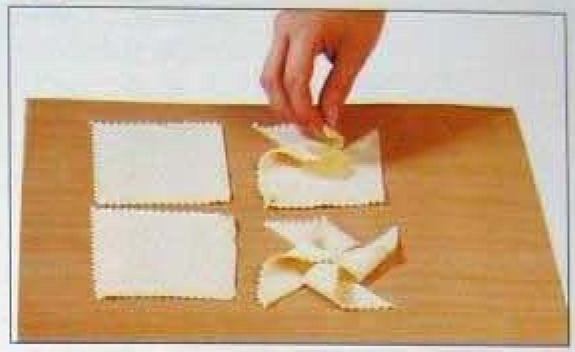
Una vez rellenos, espolvoréelos con azúcar glass.

VARIAS FORMAS DE CORTAR EL HOJALDRE

(VER FOTOS FINALES EN P. 21)

PAJARITAS



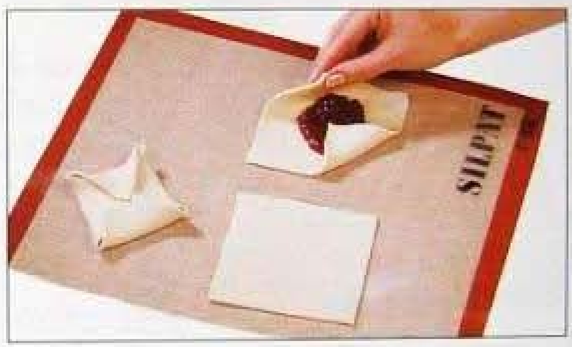


Estire el hojaldre dejándolo bien fino y córtelo en cuadrados. Corte las 4 esquinas sin llegar al centro y ponga en el centro 1 cuch. de cabello de ángel o de crema pastelera.

Moje las puntas con un poco de agua, dóblelas hacia el centro pegando unas a otras para formar la pajarita. Píntelas con huevo batido y hornéelas a 200 ºC, 15 min aproximadamente.

PAÑUELOS

Una vez estirado el hojaldre y hechos los cuadrados, ponga en el centro mermelada al gusto, moje las puntas y dóblelas sellando los picos para formar un paquete. Hornéelos igual que las pajaritas.





CUCURUCHOS

Con recortes de hojaldre haga tiras, enróllelas en los moldes de cucurucho, píntelos con agua y séllelos apretando. Píntelos con huevo batido y hornéelos a 200 ºC de 10 a 12 min. Rellénelos al gusto una vez horneados.

TIRAS DE HOJALDRE

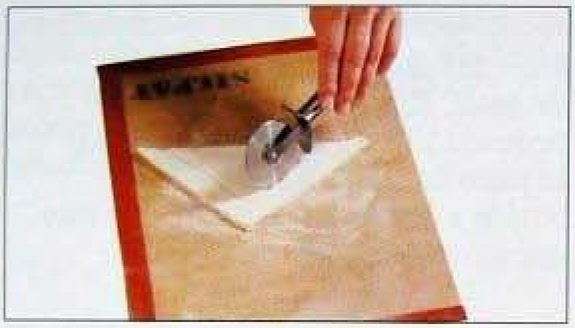
Haga tiras finitas, pínchelas con un tenedor para que no suban al hornearlas y espolvoréelas con azúcar glass. Hornéelas como los cucuruchos. Puede formar pastelitos de 2 ó 3 capas, rellenándolos con crema, nata o al gusto.



OTRA FORMA DE CORTAR EL HOJALDRE

Corte la masa formando un cuadrado. Corte otro cuadrado y dóblelo por la mitad en diagonal.





Corte el segundo cuadrado con una ruleta para que el centro quede hueco.

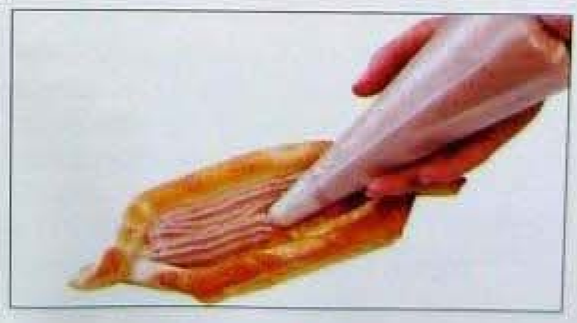
Cruce la tira obtenida y colóquela sobre el cuadrado de hojaldre, sellando ambos con un poco de agua.





Pinche el centro y pinte los bordes con huevo batido mezclado con un poco de agua.

Una vez horneado el hojaldre, rellénelo con cualquier crema a su gusto.



TARTITAS INDIVIDUALES DE HOJALDRE

TARTITA RELLENA DE MANZANA



- Recorte un disco de hojaldre finito. Pinche toda la superficie con un tenedor. Corte una manzana, sin pelar, en gajos finos y colóquelos en el disco, superponiéndolos. Pinte bien la manzana con mantequilla derretida y espolvoréela con azúcar moreno, poniendo un montoncito en el centro. Introduzca la tartita en el horno, precalentado a 200 °C, de 12 a 15 min.
- Si lo desea, puede poner un poquito de crema pastelera entre el hojaldre y la manzana.

TARTITA RELLENA DE NATA



- Recorte un disco de hojaldre finito. Con los recortes, haga una tira y colóquela sobre los bordes del disco, previamente mojados con agua, formando un anillo ancho. Péguelos bien. Pinche el centro con un tenedor para que no suba el hojaldre y pinte todo el anillo con huevo batido. Introduzca la tartita en el horno, precalentado a 200 °C, durante 15 min aproximadamente. Retírela del horno, déjela enfriar y rellénela de dulce o salado. La de la foto se ha rellenado con nata montada y se ha decorado con fresones.

Las tartitas de manzana, una vez horneadas y frías, puede congelarlas y cuando las necesite, dejarlas descongelar y calentarlas en el horno.



PASTAS DE HOJALDRE

Ingredientes

Para la masa

- *Masa de hojaldre rápido (ver p. 13). También puede ser congelado*

Para la glasa

- *2 claras de huevo*
- *200 g de azúcar glass*
- *1 cdta. de zumo de limón*
- *Almendras troceaditas, para adornar*



Ponga en el vaso las claras de huevo, el zumo de limón y el azúcar y mezcle durante 20 segundos, vel. 4. Vierta la glasa obtenida en un cuenco y resérvela. Estire el hojaldre en forma de rectángulo hasta que esté bien fino y vierta en toda la parte central un poco de glasa.



Estire la glasa uniformemente con una paleta o la parte plana de un cuchillo, de forma que el hojaldre quede totalmente cubierto y adórnelo con almendras troceaditas.

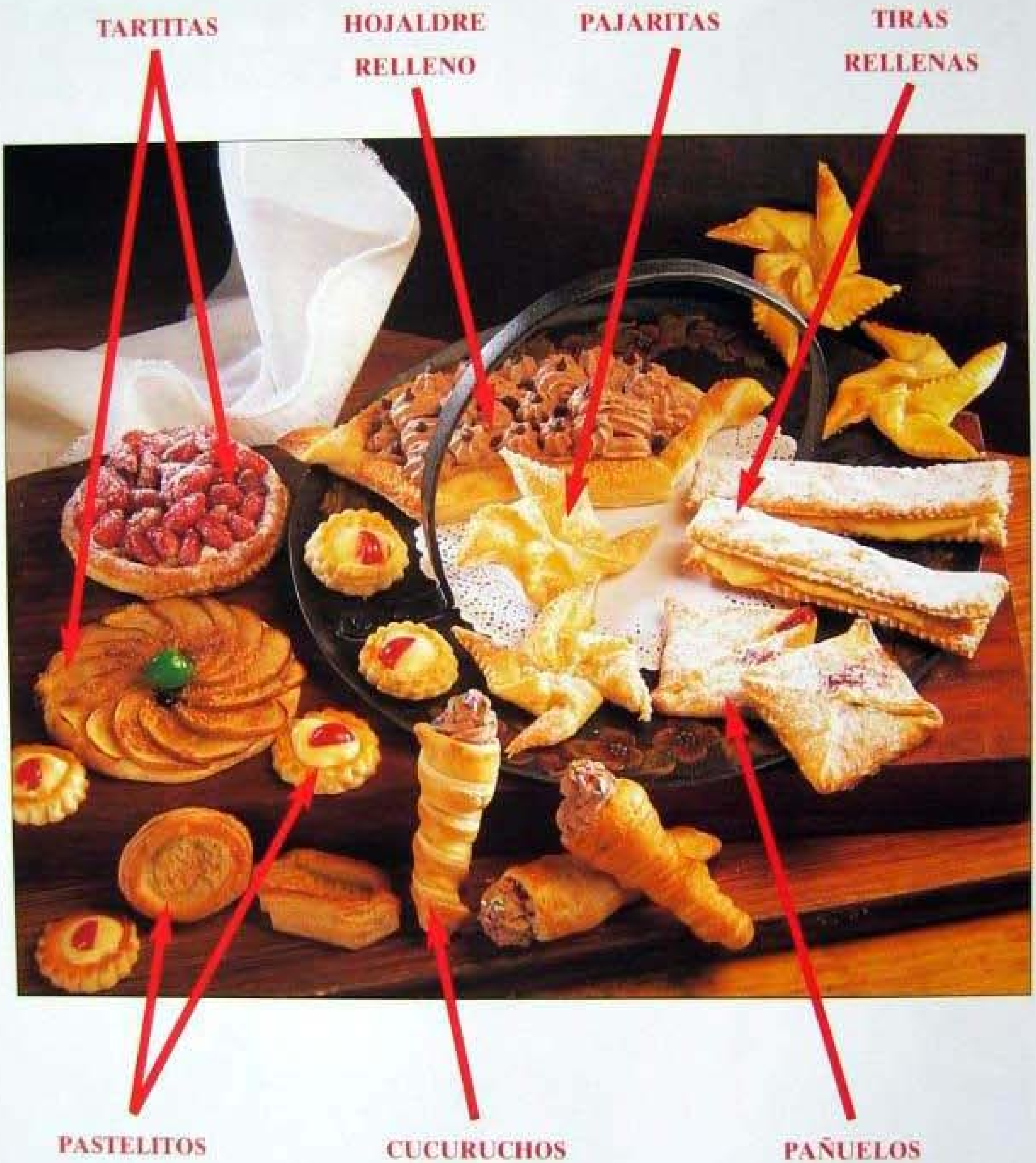


Corte la masa formando cuadraditos o rectángulos. Colóquelos en una bandeja de horno engrasada o forrada con papel vegetal o en una lámina de silicona y deje reposar unos minutos.



Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 200 °C, durante 10 ó 15 min aproximadamente. La glasa tiene que quedar de un color café con leche.

BODEGÓN DE HOJALDRES



TARTA DE HOJALDRE DE FRESAS

Ingredientes
- *3 planchas de hojaldre*
- *500 g de fresas o fresones*
- *1 cuch. de azúcar glass*

Para la crema
- *100 g de azúcar*
- *500 g de leche*
- *4 yemas de huevo*
- *40 g de maicena*
- *1 cdta. de azúcar vainillado*
- *30 g de mantequilla*

Para la nata
- *400 g de nata líquida para montar, muy fría*
- *3 cuch. de queso Philadelphia muy frío*
- *3 cuch. de azúcar glass*

Para el almíbar
- *100 g de azúcar*
- *100 g de agua*
- *Unas gotas de zumo de limón*

PREPARACIÓN

- Estire el hojaldre y corte 3 planchas iguales (1). Pínchelas con un tenedor, espolvoréelas con azúcar glass e introdúzcalas en el horno, precalentado a 200 ºC, durante 15 ó 20 min. Déjelas enfriar y prepare los rellenos.
- Ponga en el vaso todos los ingredientes para hacer la crema excepto la mantequilla y programe 7 min a 90 ºC, vel. 4. Agregue la mantequilla y programe 5 segundos, vel. 4. Retire la crema del vaso, tápela con hoja plástica transparente y déjela enfriar. Si cuando la vaya a utilizar ve que está muy espesa, vuelva a ponerla en el vaso y programe 10 segundos, vel. 4.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta la nata y el queso muy fríos en el vaso también frío. Programe vel. 3 hasta que la nata esté montada. Añada el azúcar glass y mézclela con la espátula.
- Una vez frío el hojaldre, ponga sobre una plancha la crema preparada fría. Cúbrala con otra plancha de hojaldre y cúbrala con la nata montada (2). Coloque encima la tercera plancha, extienda sobre ella una capa fina de





crema o un poco de mermelada de fresas, para que las fresas se queden pegadas.

- Ponga todos los ingredientes del almíbar en el vaso y programe 10 min, temperatura Varoma, vel. 2.
- Coloque las fresas sobre el hojaldre y píntelas con el almíbar (3) para que brillen. Resérvela en el frigorífico hasta el momento de servirla.





PASTAS DE TÉ DE HOJALDRE

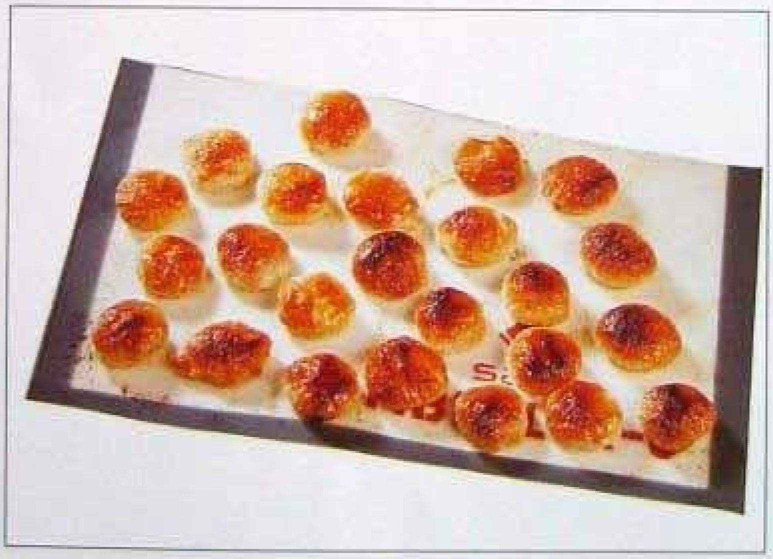
Ingredientes
- *Masa de hojaldre rápido (ver p. 13). También puede ser congelado*
- *Azúcar*



Estire la masa dejándola bien fina y espolvoréela con abundante azúcar. Pase por encima el rodillo para que el azúcar quede incrustado.



Forme las pastitas con ayuda de un cortapastas o bien con el cubilete. Colóquelas en una bandeja engrasada o con papel vegetal.



Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 200 °C, durante 12 min aproximadamente. Colóquelas 2 ó 3 min cerca del gratinador para que el azúcar se caramelice.

TARTA DE HOJALDRE Y FRUTAS FRESCAS

Ingredientes
- *Masa de hojaldre rápido (ver p. 13) (puede ser congelado)*

Para el relleno: Crema pastelera
- *500 g de leche*
- *100 g de azúcar*
- *La piel de 1/2 limón*
- *La piel de 1/2 naranja*
- *5 yemas de huevo*
- *40 g de maicena*
- *Un pellizco de sal*

Para la cobertura
- *Frutas frescas o en conserva, al gusto*
- *1/2 sobre de gelatina de fresas*
- *300 g de agua*

PREPARACIÓN

- Estire la masa de hojaldre hasta que quede muy fina y forre con ella un molde rectangular. Pase el rodillo por la superficie para cortar la masa sobrante.
- Pinche la base y los costados de masa para que no suba y selle bien los bordes de la masa al molde, con las manos mojadas de agua, para que no pierda la forma.
- A continuación, introduzca el molde en el horno, precalentado a 200 ºC, durante 15 ó 20 min o hasta que la masa esté cocida y dorada. Retírela del horno y déjela enfriar.



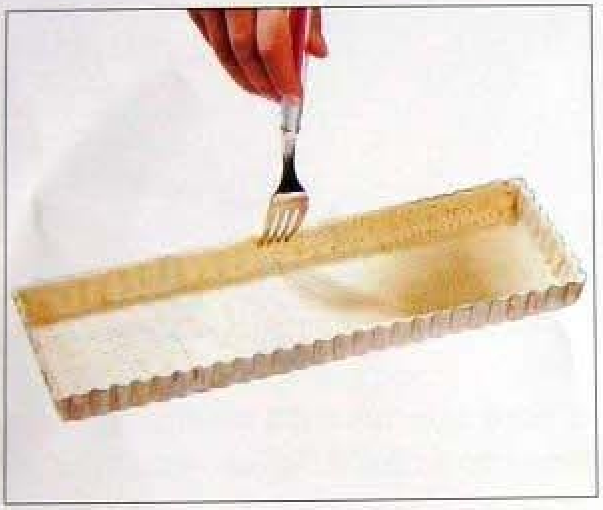
Estire la masa y, ayudándose con el rodillo, póngala sobre un molde rectangular o a su gusto.



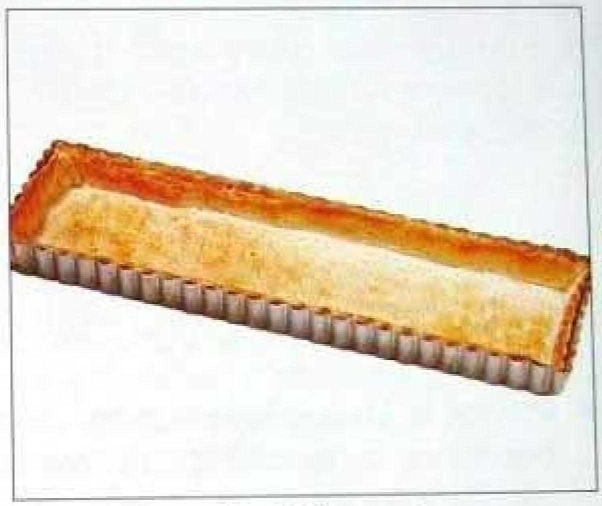
Ajuste la masa en el molde y recorte los bordes con el rodillo.

TARTA DE HOJALDRE Y FRUTAS FRESCAS

- Prepare el relleno. Ponga en el vaso la leche con el azúcar y las pieles de los cítricos y programe 10 min a 90 ºC, vel. 1. Cuele la leche y vuelva a ponerla en el vaso.
- Agregue las yemas, la maicena disuelta en un poquito de leche fría y la sal. Programe 4 min a 90 ºC, vel. 4. Tiene que quedar espesita. Déjela enfriar y antes de rellenar la tarta, bátala de nuevo durante 5 segundos, vel. 4.
- Rellene la tarta con la crema y vaya cubriéndola con las frutas, alternando los colores y haciendo el dibujo que usted desee.
- Mezcle la gelatina con el agua siguiendo las instrucciones del fabricante, y pinte las frutas. Introduzca la tarta en el frigorífico para que la gelatina tome cuerpo. Sírvala bien fría.



Pinche toda la masa con un tenedor para que no suba. Selle los costados.



Hornéela a 200 ºC durante 15 ó 20 min hasta que la tartaleta esté dorada.



Una vez que haya rellenado la tarta de crema, vaya colocando las frutas, alternando los colores.

TARTA DE HOJALDRE Y FRUTAS FRESCAS

Pinte las frutas con gelatina e introduzca la tarta en el frigorífico hasta el momento de servirla.





CROISSANTS

Ingredientes

Para la masa

- *120 g de leche*
- *100 g de mantequilla*
- *50 g de azúcar*
- *Un pellizco de sal*
- *20 g de levadura prensada o 1 sobre de levadura instantánea de panadería*
- *1 huevo grande*
- *300 g de harina aprox. (Si es de fuerza, mejor)*
- *1/2 cdta. de azúcar vainillado*

Para el almíbar

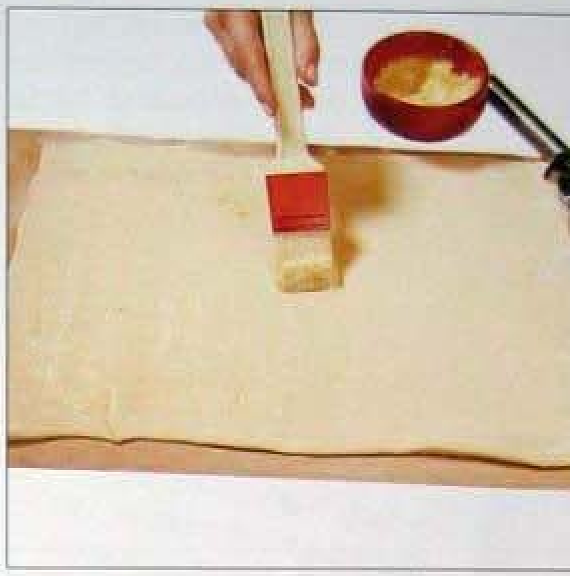
- *150 g de agua*
- *150 g de azúcar*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso la leche, 50 g de mantequilla, el azúcar y la sal y programe 1 min a 40 °C, vel. 2. Agregue la levadura, el huevo, la harina y el azúcar vainillado y mezcle 10 segundos a vel. 6. A continuación programe 2 min, vel. Espiga. Retire la masa del vaso, envuélvala en hoja plástica transparente y déjela reposar 30 min.
- Pasado este tiempo, ponga la masa sobre una superficie enharinada, espolvoréela con harina y estírela, dejándola bien fina. Déle forma de rectángulo.
- Pinte el rectángulo con la mantequilla restante ablandada, dejando los bordes sin pintar. Utilice toda la mantequilla. Doble el rectángulo en 3. Déle medio giro hacia la derecha y estire otra vez formando de nuevo un rectángulo. Repita esta operación 3 veces e introdúzcala de nuevo en el frigorífico, envuelta en plástico, durante otros 30 min.
- Estire la masa según se indica en las técnicas para hacer los croissants de distintos tamaños y píntelos con huevo batido o con leche. Introdúzcalos en el horno, precalentado a 180 °C, durante 15 ó 20 min.
- Mientras tanto, prepare el almíbar. Ponga en el vaso el agua y el azúcar y programe 15 min a 100 °C, vel. 2.
- Una vez horneados los croissants, píntelos con el almíbar rápidamente, para que brillen.

TÉCNICAS PARA HACER CROISSANTS

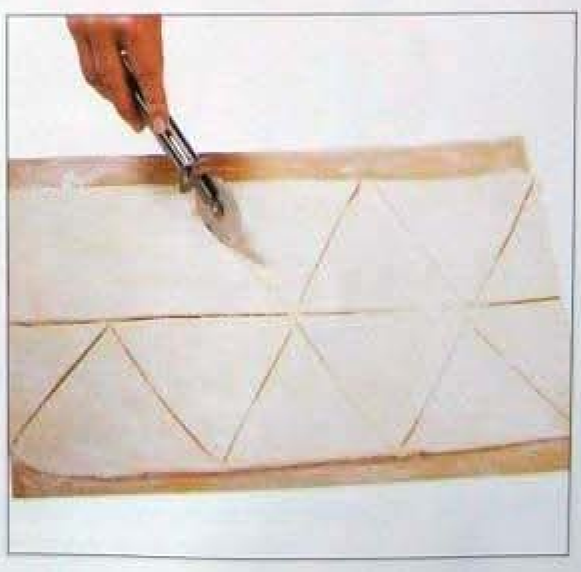
Estire la masa y píntela con abundante mantequilla sin llegar a los bordes.





Dóblela en 3 partes. Gire la masa y repita la operación 3 veces. Estire la masa formando un rectángulo.

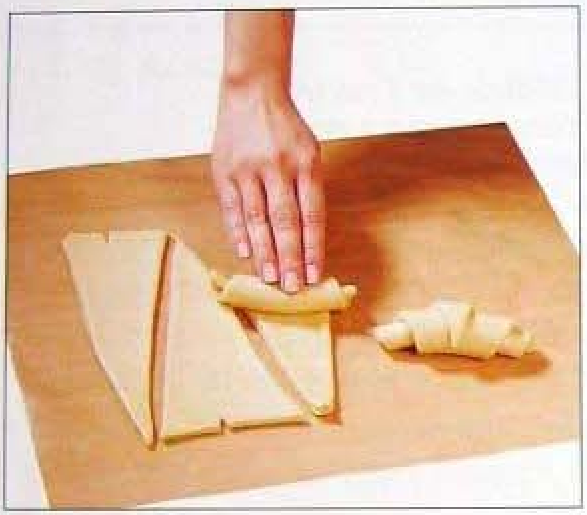
Divídala en 2 y corte triángulos con un cortapastas. Hágales un cortecito en la parte ancha y pinte los bordes con huevo batido o con leche.



TÉCNICAS PARA HACER CROISSANTS

Enrolle los triángulos como si fueran cigarrillos y doble las puntas hacia dentro formando unos cuernecitos.





Si lo desea, haga los triángulos más estrechos y enróllelos de la misma forma pero sin doblar los bordes.



Píntelos de nuevo y hornéelos. Una vez horneados, píntelos rápidamente con almíbar para que brillen.

MASA QUEBRADA

Masa quebrada A

Ingredientes
- *300 g de harina*
- *130 g de mantequilla*
- *70 g de agua*
- *1 cdta. de sal*
- *1 cdta. de azúcar*

• Vierta en el vaso todos los ingredientes en el mismo orden que se indica y programe 15 segundos, vel. 6.

Tenga en cuenta que estas masas no se pueden amasar durante mucho tiempo, pues se endurecen. Siempre deberá poner primero la harina y después los ingredientes restantes. Las cantidades indicadas son para 2 tartaletas de 24 ó 26 cm. Una vez hecha la masa, se debe tapar para evitar que se forme corteza y debe reposar unos minutos en el frigorífico para trabajarla mejor.

Masa quebrada B

Ingredientes
- *300 g de harina*
- *100 g de mantequilla*
- *2 huevos*
- *1 cdta. de sal*
- *1 cdta. de azúcar*
- *1 cdta. de azúcar vainillado (si es para postres)*

• Prepare la masa igual que la receta A.

Masa quebrada C

Ingredientes
- *200 g de harina*
- *100 g de mantequilla*
- *1 huevo*
- *1 cdta. de azúcar*
- *Un pellizco de sal*

• Vierta en el vaso todos los ingredientes en el mismo orden que se indica y programe 15 segundos, vel. 4. Da para una tartaleta de 26 ó 28 cm.

MASA QUEBRADA

MASA SABLÉ (PARA DULCE)

Ingredientes

- *300 g de harina*
- *150 g de mantequilla*
- *Un pellizco de sal*
- *100 g de azúcar glass*
- *2 yemas de huevo*
- *20 g de leche*

- Vierta en el vaso todos los ingredientes en el mismo orden que se indica y programe 20 segundos, vel. 6.



Extienda la masa con el rodillo formando una lámina fina y, ayudándose con el mismo, cubra el molde.

A cualquiera de estas recetas se le pueden incorporar 2 cuch. de cacao en polvo para obtener la masa quebrada de chocolate. Para que la masa quebrada no se baje al hornearla, mójese las manos y selle bien los bordes del molde con la masa.



Una vez asentada la masa sobre la base y los bordes, pase de nuevo el rodillo para cortar los sobrantes.



Con las puntas de los dedos mojadas en agua, presione alrededor del molde para que la masa quede bien sellada a los bordes.

TÉCNICAS MASA QUEBRADA



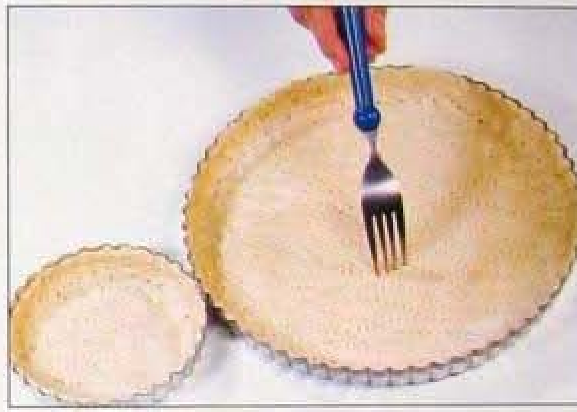
Para facilitar el trabajo ponga la masa entre 2 láminas de plástico transparente y estírela muy fina con el rodillo.



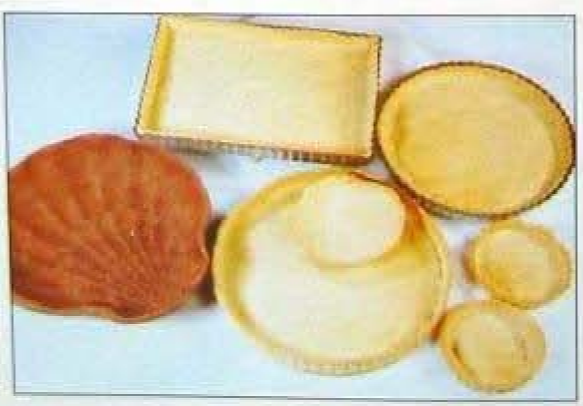
Coloque la masa sobre el molde o los moldes y pase el rodillo sobre ellos. Termine de acoplarla al molde con la mano.



Otra espectacular manera de forrar los moldes consiste en hacerlo desde el exterior. Con la ayuda de una lámina de plástico, presione la masa para que tome bien la forma del molde (ver p. 34).



Pinche siempre toda la superficie y los laterales de la masa, antes de hornearla, para que no suba.



Precaliente el horno a 180 °C y hornee la masa durante 12 ó 14 min hasta que esté dorada.



Una vez horneados los diferentes moldecitos, déjelos enfriar y rellénelos a su gusto.

CONCHA DE CHOCOLATE RELLENA DE NATA Y FRESAS

Ingredientes

Para la masa quebrada al chocolate

- *300 g de harina*
- *130 g de mantequilla*
- *70 g de agua*
- *2 cuch. de cacao en polvo*
- *1 cuch. de azúcar*
- *1/2 cdta. de sal*



Para el relleno

- *500 g de nata líquida para montar, muy fría*
- *200 g de queso Philadelphia*
- *2 cuch. de azúcar*
- *300 g aprox. de fresas u otra fruta, al gusto*

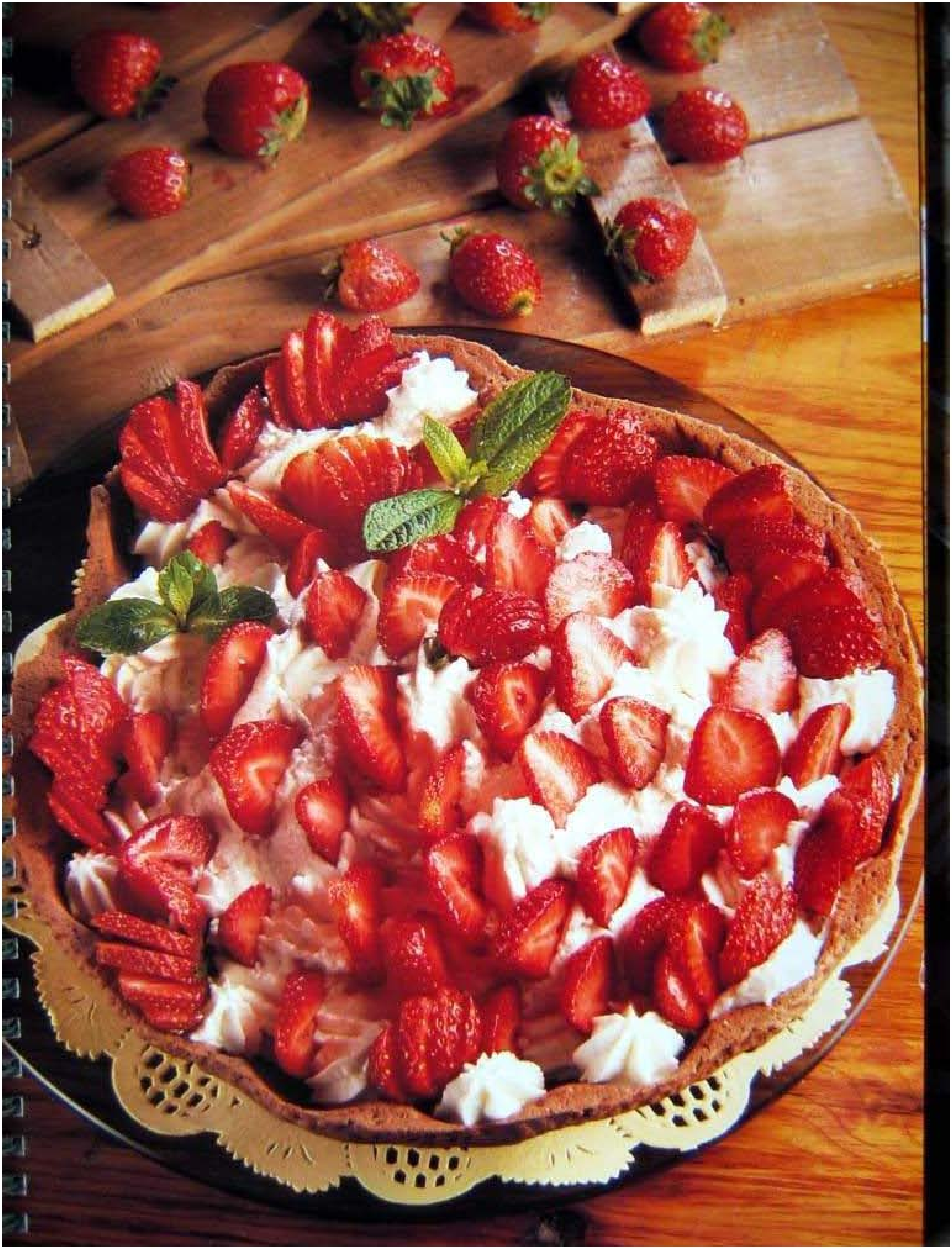


PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa quebrada en el mismo orden que se indica y programe 15 segundos, vel. 6. Envuelva la masa en una lámina de plástico y déjela reposar unos minutos en el frigorífico.
- Estire la masa entre 2 plásticos sin dejarla muy fina y colóquela en un molde por la parte externa (1).



- Tápela con un plástico y presione con las manos (2) para que quede bien marcada la forma del molde.
- Retire el plástico, corte la masa sobrante y pinche con un tenedor toda la superficie de la masa (3). Introdúzcala en el horno, precalentado a 180 °C, durante 15 min aproximadamente.
- Desmóldela con cuidado para que mantenga bien la forma y no se rompa y déjela enfriar totalmente.
- Prepare el relleno. **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Ponga en el vaso frío la nata y el queso muy fríos, añada el azúcar y programe vel. 3. Esté atenta porque el tiempo dependerá de la calidad de la nata. Si se pasa de tiempo se convertirá en mantequilla.
- Rellene el molde con la nata montada y ponga por toda la superficie las fresas fileteadas o cualquier otra fruta al gusto. Espolvoree la superficie con azúcar glass si lo desea.



TARTA DE LIMÓN

Ingredientes
- *Masa quebrada A (ver p. 31)*

Para la crema
- *200 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *200 g de zumo de limón*
- *200 g de nata líquida*
- *4 huevos*
- *30 g de maicena*
- *30 g de mantequilla*

Para el merengue suizo
- *4 claras de huevo*
- *200 g de azúcar*

Si lo desea puede rellenarla con otra crema. Por ejemplo:
200 g de agua
200 g de zumo de limón
200 g de azúcar
5 yemas de huevo
30 g de maicena
30 g de mantequilla

Ponga todos los ingredientes en el vaso, excepto la mantequilla y programe 7 min a 90 °C, vel. 4. Cuando termine, quite la temperatura, añada la mantequilla y programe 1 min, vel. 4. Vuelque la crema en un recipiente y déjela enfriar.

PREPARACIÓN

- Prepare la masa quebrada y forre con ella un molde a su gusto. Pinche toda la superficie con un tenedor y con las manos mojadas en agua, selle los bordes de la masa al molde, para que no se baje.
- Introdúzcala en el horno precalentado a 180 °C, de 12 a 15 min hasta que esté dorada. Retírela del horno y resérvela.
- Mientras se hornea la masa, prepare la crema. Con el vaso muy seco, pulverice el azúcar a vel. máxima, y con la máquina en marcha, incorpore la piel de limón bien seca. Pare la máquina y baje con la espátula todos los residuos pegados a las paredes.
- Añada el zumo de limón y triture de nuevo a vel. máxima para que se termine de triturar la piel de limón. Añada los ingredientes restantes excepto la mantequilla y programe 7 min a 90 °C, vel. 4. Cuando termine el tiempo, quite la temperatura, añada la mantequilla y programe 1 min, vel. 4. Vuelque la crema en un recipiente y déjela enfriar.
- Lave el vaso y séquelo bien. Deberá estar muy seco y sin residuos de grasa.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Vierta en el vaso las claras de huevo y el azúcar y programe 5 min a 40 °C, vel. 3. Cuando termine programe de nuevo, esta vez 6 min sin temperatura a vel. 3.

- Rellene la tartaleta con la crema preparada y vierta el merengue en una manga pastelera con boquilla "Saint-Honoré" (la utilizada en la foto) o cualquier otra boquilla. También puede utilizar una espátula o una cuchara.
- Cubra la crema con el merengue (ver foto) e introdúzcala en el horno, con el gratinador encendido, durante unos segundos para que se dore el merengue. Desmóldela y resérvela en el frigorífico hasta el momento de servir.





TARTA DE KIWI, PLÁTANO Y FRESÓN

Ingredientes
- *Masa quebrada C (ver p. 31)*

Para el relleno
- *150 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *200 g de nata líquida*
- *200 g de queso Philadelphia*
- *4 huevos*
- *50 g de mantequilla*

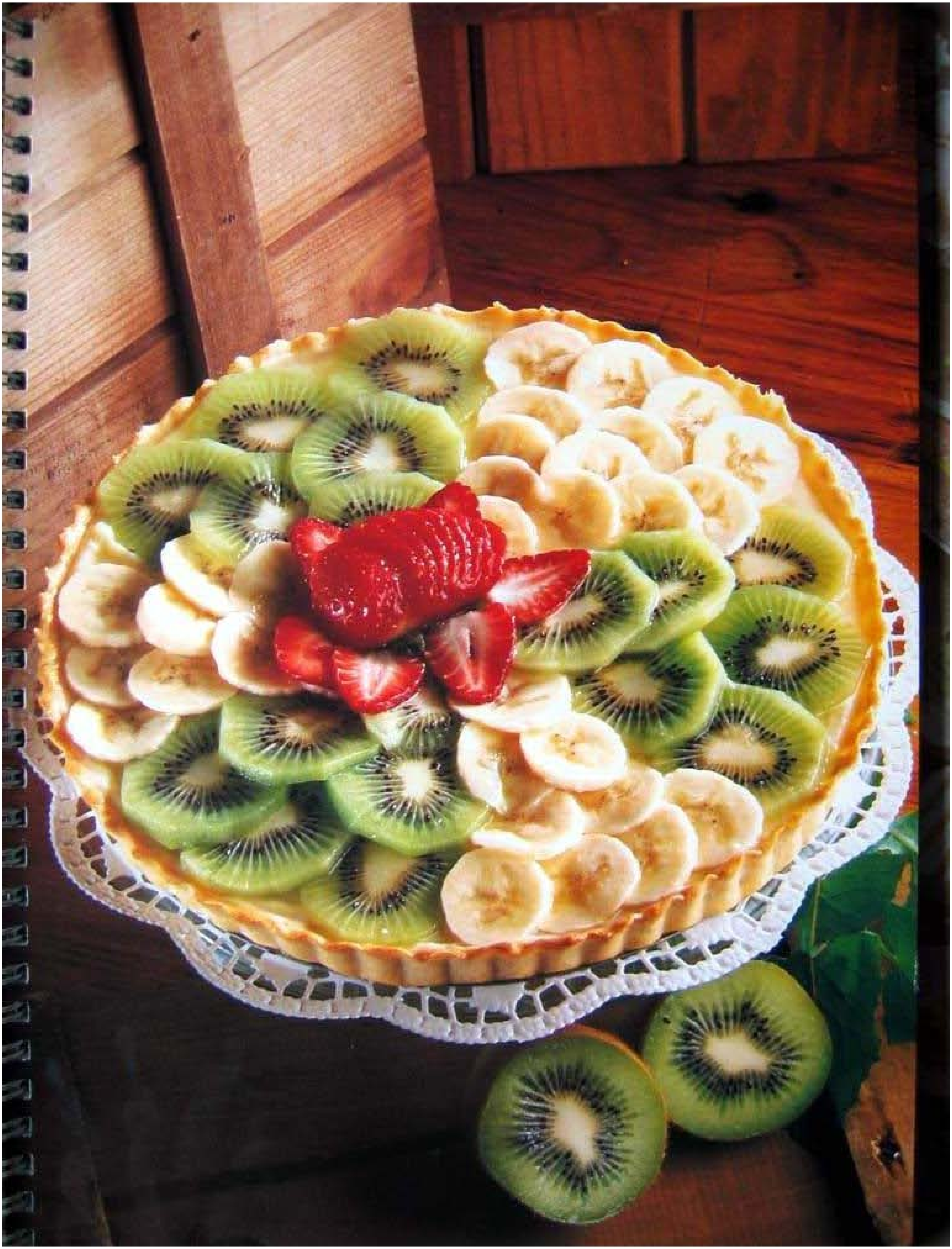
Para el glaseado
- *100 g de azúcar*
- *100 g de agua*
- *Unos trocitos de kiwi*
- *2 cdta. de zumo de limón*

Para adornar
- *2 plátanos*
- *2 ó 3 kiwis*
- *4 fresones*

PREPARACIÓN

- Prepare la masa quebrada y forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm siguiendo las instrucciones de la p. 32. Pinche con un tenedor toda la masa y selle bien los bordes con las manos mojadas en agua. Introdúzcala en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 10 ó 12 min o hasta que esté doradita. Retírela del horno y resérvela.
- Prepare el relleno. Con el vaso muy seco, pulverice el azúcar a vel. máxima, 1 min. Con la máquina en marcha, agregue la piel del limón (bien seca con papel de cocina), y programe 1 min. Verifique que esté bien rallada, de no ser así tritúrela un poco más.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, agregue al vaso los ingredientes restantes del relleno y programe 7 min a 90 ºC, vel. 2. Deje girando sin temperatura 1 min más para que no se corte. Vuelque la crema sobre la tartaleta horneada y deje enfriar.
- Enjuague bien el vaso y ponga los ingredientes del glaseado. Programe 10 min, temperatura Varoma, vel. 2.
- Mientras tanto, pele y corte las frutas en rodajitas finas y colóquelas decorativamente sobre la crema. (Puede utilizar otras frutas si lo desea).
- Pinte la tarta con el glaseado, cubriendo bien las frutas (ver foto), y déjela en el frigorífico hasta el momento de servir.





TARTA DE MANZANA CLÁSICA

Ingredientes
- *Masa quebrada A (ver p. 31)*

Para el relleno
- *500 g de leche*
- *20 g de maicena*
- *30 g de harina*
- *5 yemas de huevo*
- *120 g de azúcar*
- *1 cdta. de azúcar vainillado*
- *30 g de mantequilla*
- *30 g de ron o Cointreau*

Para la cobertura
- *4 ó 5 manzanas golden, peladas y fileteadas*

Para la gelatina de manzana
- *300 g de agua*
- *200 g de azúcar*
- *Las pieles y corazones de 3 manzanas*
- *El zumo de 1/2 limón*

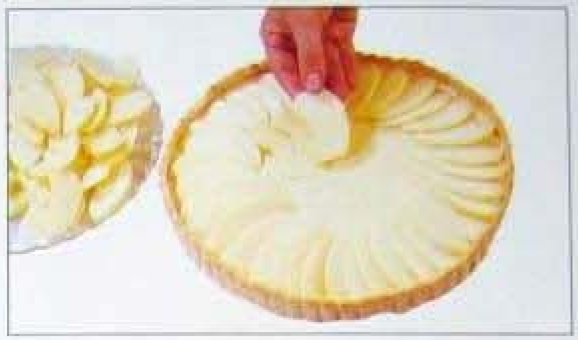
PREPARACIÓN

- Prepare la masa quebrada y forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm, siguiendo las instrucciones de la p. 32. La masa que le sobre, puede congelarla en una bolsa de plástico, para otra preparación.
- Pinche con un tenedor toda la masa, selle bien los bordes con las manos mojadas en agua y hornéela de 10 a 15 min.
- Mientras tanto, prepare el relleno. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso todos los ingredientes excepto la mantequilla y el licor. Bata todo 10 segundos a vel. 3. A continuación programe 7 min a 90 ºC, vel. 1 1/2. Cuando termine el tiempo, agregue la mantequilla y el licor y programe 1 min, vel. 1 1/2, sin temperatura, para que se enfríe y no se corte.
- Deje entibiar la crema y viértala en la tartaleta preparada. Nivele la superficie con el dorso de una cuchara y disponga encima las láminas de manzana de forma decorativa (ver foto). Forre los bordes del molde con unas tiras de papel de aluminio para que no se queme la masa.
- Introduzca la tarta en el horno caliente durante 10 ó 15 min hasta que las manzanas estén blanditas. Si se dorase demasiado, cubra la superficie con papel de aluminio.
- Mientras tanto, ponga en el vaso el agua, el azúcar y las pieles y corazones de manzana. Programe 15 min, temperatura Varoma, vel. 1. Cuando

Si lo desea, puede cambiar la gelatina de manzana por un glaseado de mermelada de albaricoque, poniendo en el vaso 150 g de mermelada, 30 g de agua y el zumo de 1/2 limón. Programe 4 min a 100 ºC, vel. 3.

termine, añada el zumo de limón. Cuele la gelatina y resérvela.

- Retire la tarta del horno y píntela abundantemente con la gelatina preparada para que quede totalmente cubierta. Déjela en el frigorífico y desmóldela cuando la vaya a servir.





TARTALETAS INDIVIDUALES

Ingredientes
– *Masa quebrada A (ver p. 31)*

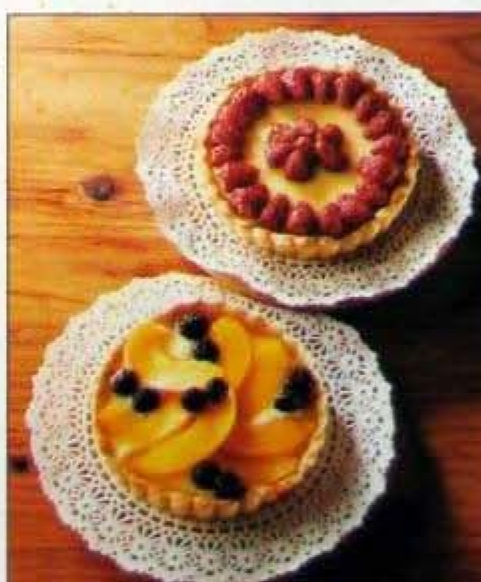
Para la crema
– *500 g de leche*
– *20 g de maicena*
– *30 g de harina*
– *5 yemas de huevo*
– *120 g de azúcar*
– *1 cdta. de azúcar vainillado*
– *30 g de mantequilla*
– *30 g de ron o Cointreau*

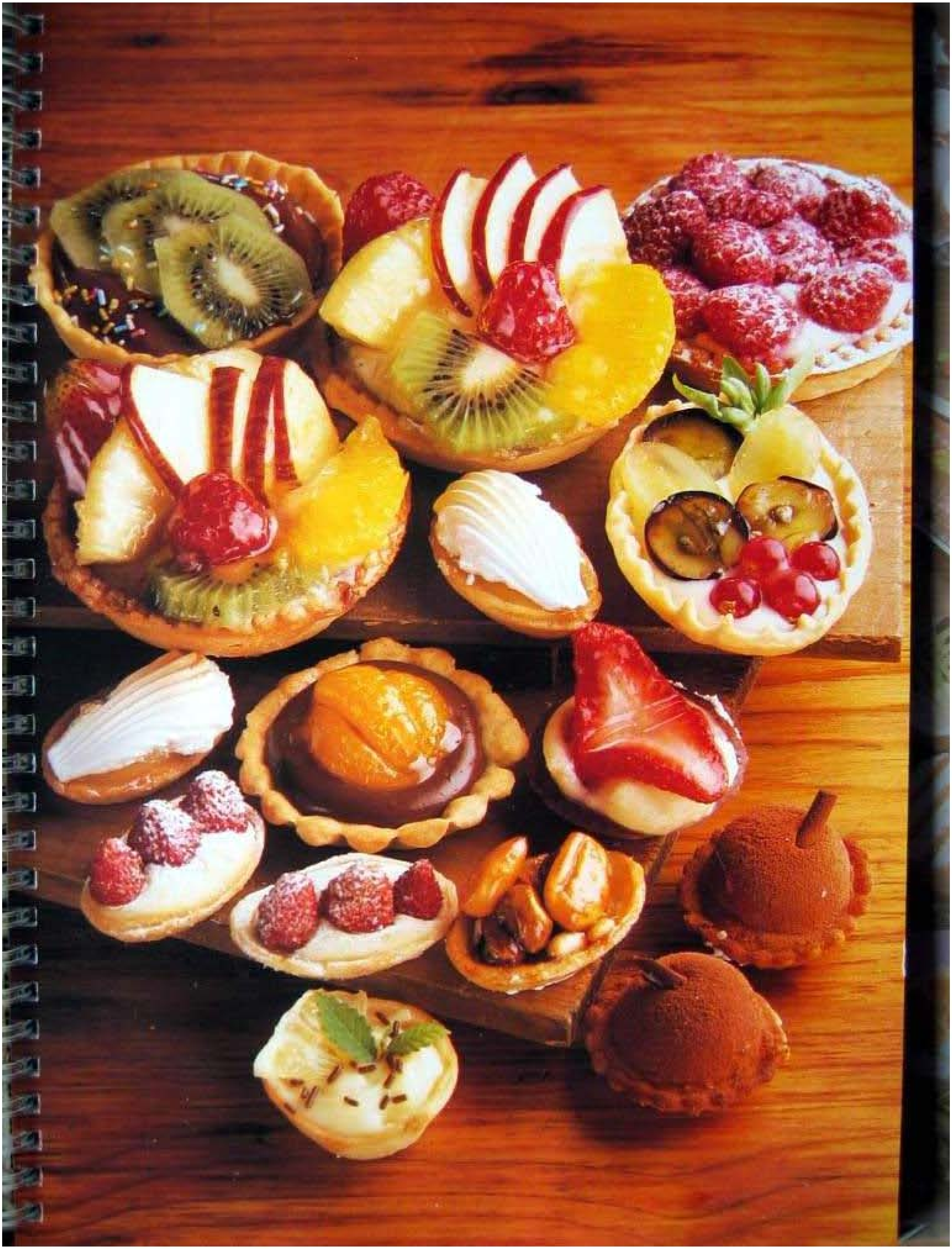
Para el glaseado
– *100 g de agua*
– *100 g de azúcar*
– *1 cdta. de zumo de limón*

> ***También puede utilizar como relleno, si lo desea, la crema de limón (ver p. 36). En la página siguiente le ofrecemos sugerencias con diferentes tamaños y rellenos de frutas, claras de huevo o de nata montadas.***

PREPARACIÓN

- Prepare la masa quebrada y forre moldes individuales, siguiendo las instrucciones de las p. 32-33. Pinche la masa con un tenedor, selle bien los bordes de los moldes a la masa y hornéelas a 180 ºC, hasta que estén doraditas.
- Prepare la crema. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso todos los ingredientes excepto la mantequilla y el licor. Bata todo 10 segundos a vel. 3. A continuación, programe 7 min a 90 ºC, vel. 1 1/2. Cuando termine el tiempo, agregue la mantequilla y el licor y programe 1 min, vel. 1 1/2. Déjela enfriar en el vaso si no necesita utilizarlo y, antes de utilizarla, bátala 5 segundos a vel. 3. Si necesita el vaso, vierta la crema en un recipiente, y cúbrala con lámina de plástico transparente para que no se forme una película sobre la superficie.
- Rellene las tartaletas individuales con la crema preparada, alise las superficies con el dorso de una cuchara y adórnelas con frutas naturales o en conserva.
- Ponga en el vaso los ingredientes del glaseado y programe 10 min a temperatura Varoma, vel. 2. Pinte la superficie de las tartaletas con el glaseado y déjelas enfriar.





TARTA TATÍN

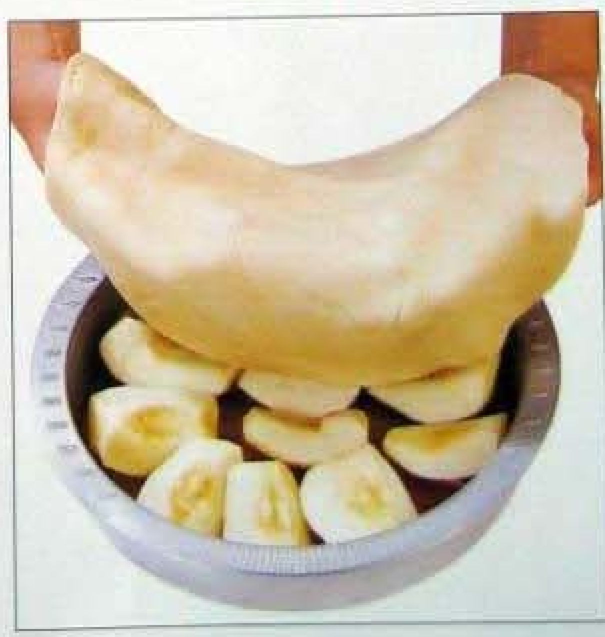
Ingredientes
- *Masa quebrada C (ver p. 31)*
- *3 ó 4 manzanas golden peladas y cortadas en cuartos*
- *150 g de azúcar*
- *1 cdta. de zumo de limón*

Si le gusta más dulce, puede poner encima de las manzanas un poco de azúcar y unos pegotitos de mantequilla, antes de hornearla. También puede sustituir las manzanas por peras, plátanos, albaricoques, etc.

PREPARACIÓN

- Prepare la masa quebrada siguiendo las instrucciones de la p. 31. Deje reposar.
- Haga un caramelo con el azúcar y el zumo de limón, en una sartén o en un molde redondo de 26 ó 28 cm y cuando esté dorado, cubra el fondo y los laterales del molde.
- Mientras el caramelo está todavía caliente, coloque las manzanas con la parte del corazón hacia arriba (1).
- Estire la masa entre 2 plásticos para que le resulte más fácil y déjela finita. Cubra con ella todas las manzanas (2), remetiéndola muy bien por los lados del molde.
- Introduzca la tarta en el horno, precalentado a 180 °C, de 20 a 25 min. Retírela del horno y vuélquela sobre la fuente donde la vaya a servir, antes de que el caramelo se enfríe, pues dificultaría la operación.
- Sírvala caliente acompañándola con nata líquida o crema inglesa, en una jarrita.







TARTA DELICIAS DE PERA

Ingredientes

Para la masa

- *200 g de harina*
- *100 g de mantequilla*
- *50 g de azúcar*
- *1 yema de huevo grande*
- *Un pellizco de sal*

Para la crema

- *130 g de almendras crudas*
- *130 g de azúcar*
- *130 g de mantequilla*
- *2 huevos*
- *30 g de ron*
- *1 cdta. de azúcar vainillado*
- *Un pellizco de sal*

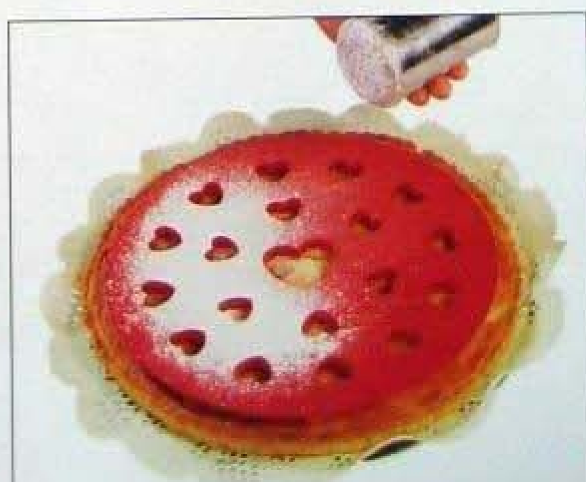
Para la terminación

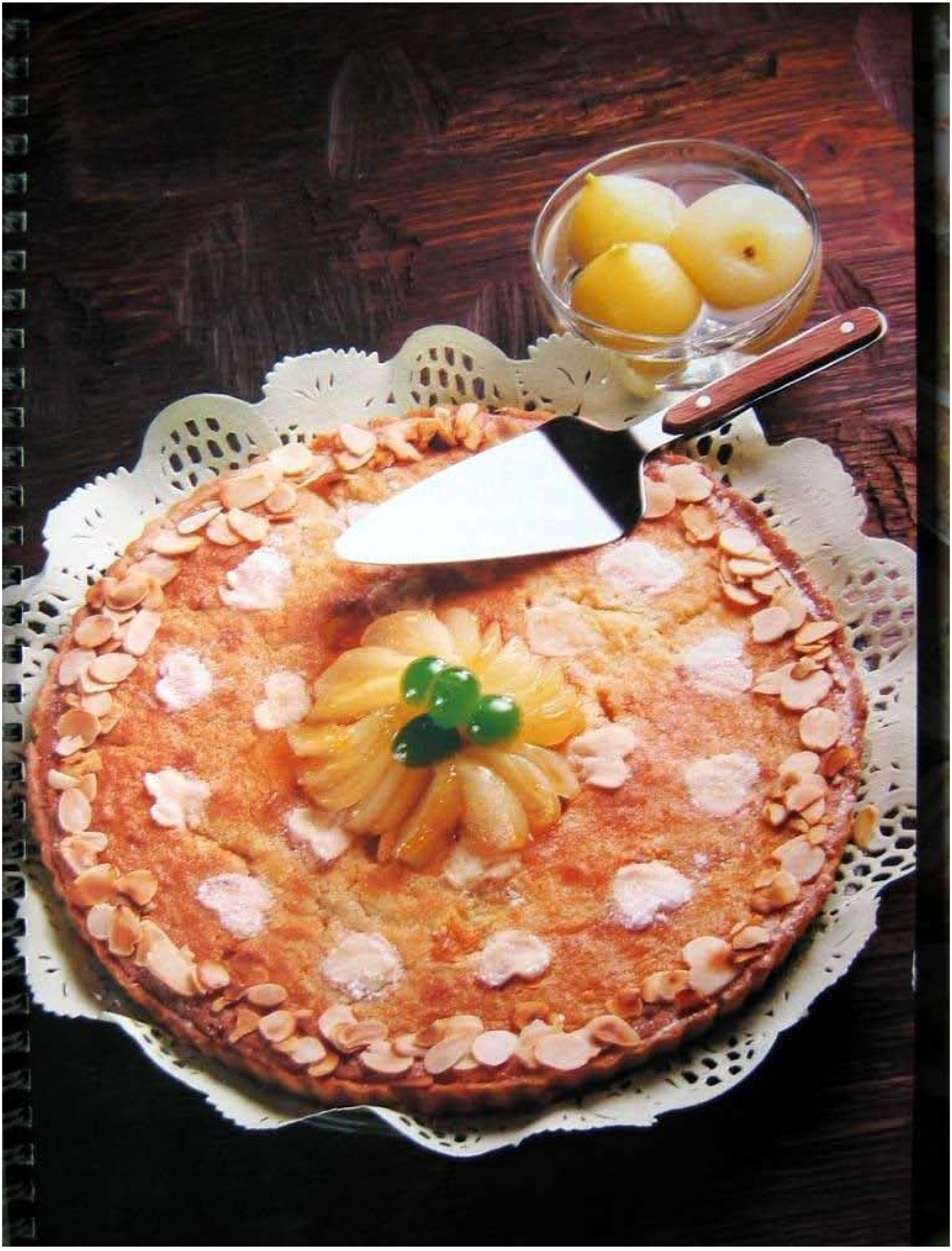
- *5 peras tipo blanquilla, peladas y fileteadas*
- *Azúcar glass*

PREPARACIÓN

- Vierta en el vaso todos los ingredientes de la masa en el mismo orden que se indica y programe de 12 a 15 segundos, vel. 4. Déjela reposar envuelta en un plástico durante 15 min en el frigorífico.
- Estírela muy fina ayudándose con 2 hojas de plástico, forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm con la masa y pinche la base y los laterales con un tenedor. Introdúzcala en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 10 min.
- Mientras tanto, prepare la crema. Ponga en el vaso las almendras y trocéelas de 10 a 15 segundos, vel. 3 1/2. Añada los ingredientes restantes y mezcle todo durante 10 segundos, vel. 3.
- Cuando la tartaleta esté horneada, coloque las peras de forma decorativa y cúbralas con la crema preparada (1). Introduzca la tarta de nuevo en el horno a 170 ºC, durante 30 ó 35 min.
- Desmóldela sobre una blonda en una bandeja. Coloque sobre la superficie una plantilla con motivos decorativos y decórela con azúcar glass (2).
- Puede servirla templada con una bola de helado, con chocolate caliente o con un poco de nata líquida servida en una jarrita aparte.







MERENGUES

Merengue francés

Ingredientes

- *2 claras de huevo*
- *Unas gotas de zumo de limón*
- *Un pellizco de sal*
- *110 g de azúcar glass*

PREPARACIÓN

Ver también el Merengue suizo en la p. 36.

- Con el vaso muy seco, ponga el azúcar en el mismo y pulverícelo. Retírelo y reserve.
- Sin lavar el vaso, **ponga la mariposa en las cuchillas** (que tendrá que estar bien limpia y seca), agregue las claras, el zumo de limón y la sal y programe 2 min, vel. 3. Tienen que quedar muy firmes, de no ser así, programe más tiempo.
- Con la máquina en marcha y en la misma velocidad, vaya incorporando, poco a poco, el azúcar. Cuando termine, siga batiendo unos min más.
- Utilícelo para hacer adornos con manga pastelera. Si desea hornearlo, hágalo a 100 ºC durante 1 hora.

Merengue italiano

Ingredientes

- *150 g de azúcar*
- *50 g de agua*
- *3 claras de huevo*
- *Unas gotas de zumo de limón*
- *Un pellizco de sal*

PREPARACIÓN

- Ponga el azúcar y el agua en el vaso y programe 5 min a 100 ºC, vel. 2. Retírelo del vaso y resérvelo.
- Sin lavar el vaso, **ponga la mariposa en las cuchillas** (que tendrá que estar bien limpia y seca), e incorpore las claras, el zumo de limón y la sal. Programe 3 min, vel. 3.
- Con la máquina en marcha, en la misma velocidad, vaya incorporando el almíbar reservado y caliente, a hilito muy fino (si se hubiera enfriado el almíbar, caliéntelo 30 segundos en el microondas). Cuando termine de incorporar todo el almíbar, siga batiendo 6 min en vel. 3.
- Se utiliza para postres sin cocinar como mousses frías, sorbetes, bavaroises, soufflés fríos, etc. Y en cualquier receta en que se lo indiquen.

TARTA VOLCÁN

Ingredientes
- *Masa quebrada A (ver p. 31)*
- *3 manzanas golden*
- *50 g de mantequilla*
- *100 g de azúcar*

Para la crema
- *2 huevos*
- *50 g de azúcar*
- *200 g de nata líquida*

Para la cobertura de chocolate
- *150 g de nata líquida*
- *250 g de chocolate de cobertura Nestlé postres, troceado*
- *50 g de Cointreau u otro licor al gusto*

PREPARACIÓN

- Prepare la masa quebrada siguiendo las instrucciones de la p. 31, y forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm cubriendo los laterales sólo hasta la mitad. Déjelo en el frigorífico mientras prepara las manzanas.
- Pele y descorazone las manzanas. Ponga en una sartén de fondo grueso la mantequilla, el azúcar y las manzanas cortadas en cuartos y cocínelas a fuego lento hasta que estén doraditas y el azúcar se haya hecho caramelo. Coloque los cuartos de manzana en el molde y vierta por encima el caramelo.
- Prepare la crema. Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe 10 segundos, vel. 3. Vierta el preparado sobre las manzanas, e introduzca el molde en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 25 ó 30 min. Compruebe si está cuajado, pinchando en el centro. Retire el molde del horno y deje enfriar.
- Prepare la cobertura. Vierta la nata en el vaso y programe 4 min a 100 ºC, vel. 2 (tiene que hervir). Pare la máquina, agregue el chocolate, déjelo en reposo unos 30 segundos y a continuación programe 20 segundos, vel. 3. Añada el licor y mezcle de nuevo durante 6 segundos, vel. 3.
- Cubra la tarta fría con esta mezcla y déjela de un día para otro en el frigorífico.
- Desmóldela, comprobando antes que el chocolate esté bien endurecido y adórnela haciendo dibujos con un tenedor o al gusto.

TARTA VOLCÁN



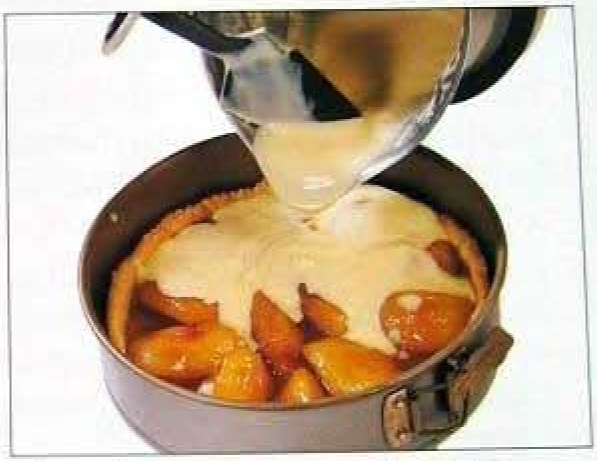
Forre un molde desmontable de 26 ó 28 cm con la masa quebrada, cubriendo sólo hasta la mitad.



Cocine las manzanas, a fuego lento hasta que estén doraditas.



Coloque los cuartos de manzana en el molde y vierta por encima el caramelo.



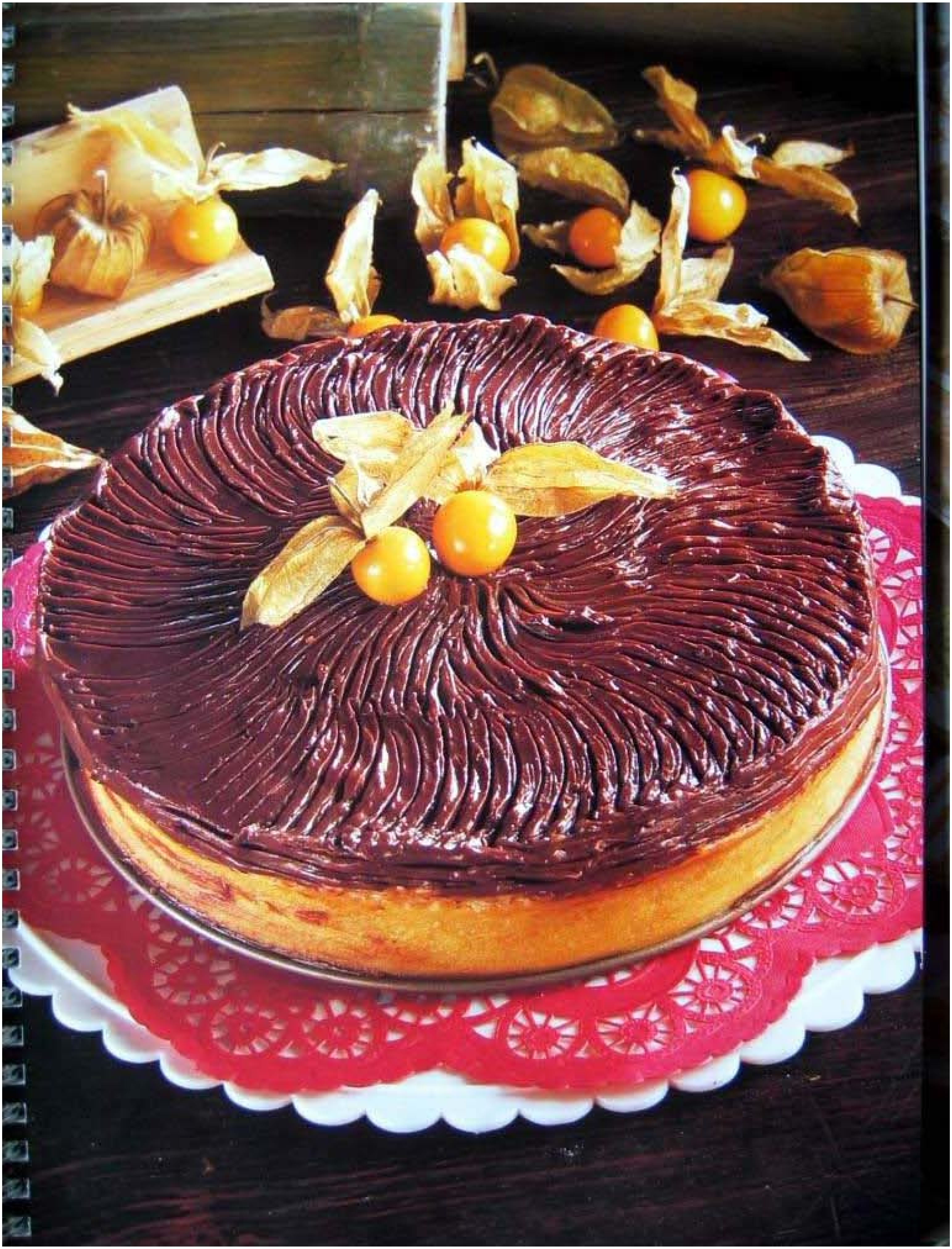
Vierta la crema preparada sobre las manzanas y horneelo de 25 a 30 minutos



Cubra la tarta ya fría con la cobertura de chocolate e introdúzcala en el frigorífico durante 24 horas.



Antes de servir, demolde la tarta y adórnela haciendo dibujos en el chocolate.



PASTAS DE TÉ CORTADAS

Ingredientes

Masa A

- *120 g de azúcar glass*
- *400 g de harina*
- *240 g de mantequilla*
- *1 huevo*

Masa B

- *150 g de azúcar*
- *150 g de mantequilla*
- *150 g de margarina*
- *500 g de harina*
- *1 huevo grande*

Si no desea hacerles adornos, también quedan muy bien espolvoreadas con azúcar glass.

PREPARACIÓN

- Ponga todos los ingredientes de la masa que haya escogido en el vaso y programe 20 segundos, vel. 6, ayudándose con la espátula.
- Retire la masa del vaso, envuélvala en una lámina de plástico y déjela reposar unos 15 min en el frigorífico.
- Estire la masa dejándola un poco gruesa y córtela con un cortapastas (1). (Quedarán más bonitas si les da diferentes formas). Vaya colocándolas en una bandeja de horno engrasada o cubierta con papel vegetal.
- Pinte algunas con yema de huevo batida y hágales unas estrías con un tenedor (2). Otras las puede pasar por azúcar granulado y otras por azúcar moreno. También puede utilizar frutos secos, almendras, avellanas, etc. Coloque en el centro de las redondas, media guinda.
- Una vez todas preparadas, introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 10 ó 12 min.





PASTAS DE TÉ RIZADAS
(PARA HACER CON MANGA PASTELERA)

Ingredientes
- *50 g de azúcar glass*
- *250 g de harina*
- *190 g de mantequilla*

Para la cobertura de chocolate
- *250 g de chocolate Nestlé postres*

Este chocolate tiene que hacerlo en el momento que vaya a utilizarlo pues se solidifica rápidamente. Si esto le ocurre, póngalo 1 ó 2 min en el microondas.
Lave el vaso poniéndole agua rápidamente para que los residuos de chocolate no se endurezcan.

PREPARACIÓN

- Si no tiene azúcar glass, ponga en el vaso muy seco el azúcar y programe 30 segundos, vel. 9.
- Agregue la harina y la mantequilla y mezcle durante 30 segundos, vel. 4. Vierta la masa en una manga pastelera con boquilla rizada.
- Sobre una bandeja de horno engrasada, o lámina de silicona, vaya haciendo montoncitos en redondo, bastoncitos alargados, o las formas que desee (1). Sobre los montoncitos, ponga 1/2 guinda si lo desea. Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 200 ºC, de 10 a 12 min, hasta que estén doradas.
- Mientras tanto, para fundir el chocolate, trocéelo, póngalo en el vaso y pulse el botón turbo 5 ó 6 veces y después programe vel. 9, unos segundos para acabar de rallarlo. A continuación, programe 4 min a 40 ºC, vel. 3.
- Vierta el chocolate en un tazón y vaya mojando las pastitas en él (2). Puede cubrir sólo las puntas o bien mojar la mitad en diagonal. También puede poner el chocolate en un cucurucho pequeño de papel y hacer hilitos de chocolate sobre las pastas cortadas (ver p. 57).



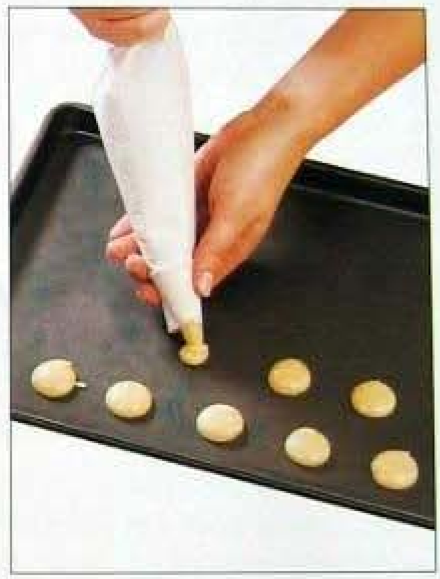


LENGUAS DE GATO

Ingredientes

- *100 g de azúcar*
- *1 cdta. de azúcar vainillado*
- *100 g de mantequilla a temperatura ambiente*
- *3 claras de huevo*
- *100 g de harina*
- *Un pellizco de sal*







PREPARACIÓN

- Pese la harina y resérvela.
- Con el vaso y las cuchillas muy secas, ponga el azúcar y el azúcar vainillado y pulverice durante 30 segundos a vel. máxima. Sin retirar los azúcares del vaso, **ponga la mariposa en la cuchillas**.
- Añada la mantequilla y programe 10 segundos, vel. 2. Agregue las claras y bátalas 6 segundos, vel. 2 y con la máquina siempre en la misma velocidad, vaya incorporando, poco a poco, la harina y la sal. Quite la mariposa.
- Ponga la mezcla (que es clarita) en una manga pastelera con boquilla lisa. Tape la boquilla con plástico para que no se salga la mezcla y déjela reposar durante 10 min.
- Sobre una bandeja bien engrasada o cubierta con papel vegetal, vaya haciendo pequeños bastoncitos (1) o botoncitos (2) dejando separación entre ellos pues crecen durante la cocción.
- Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 °C, de 7 a 10 min o hasta que tengan el borde dorado.
- Con una espátula o un cuchillo, despréndalas rápidamente ya que si se enfrían, se pueden romper al despegarlas. Sírvalas como pastas. También puede unir 2 lenguas o 2 botoncitos poniendo en el centro crema de mantequilla con el sabor que a usted más le guste (3) o bien mojarlas en chocolate fundido (ver p. anterior).

LENGUAS DE GATO CON ALMENDRAS

Ingredientes
- *150 g de azúcar glass*
- *130 g de almendras*
- *100 g de harina*
- *130 g de mantequilla a temperatura ambiente*
- *2 claras de huevo*

PREPARACIÓN

- Ponga el azúcar glass y las almendras en el vaso y triture 20 segundos, vel. 9. Incorpore los ingredientes restantes y mezcle 30 segundos, vel. 5. Deje reposar la mezcla durante 30 min, preferentemente en el frigorífico.
- Vierta la mezcla en la manga pastelera y proceda siguiendo los pasos de la receta anterior.

CREMA DE MANTEQUILLA
(PARA RELLENAR LENGUAS DE GATO O PASTAS)

Ingredientes
Para el almíbar
140 g de azúcar
70 g de agua

Para la crema
250 g de mantequilla ablandada
El almíbar ya frío

PREPARACIÓN

- Ponga el azúcar y el agua en el vaso y programe 5 min a 100 ºC, vel. 2. Retírelo del vaso y déjelo enfriar completamente.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso la mantequilla y mézclela 6 segundos, vel. 2. Vaya añadiendo el almíbar frío, a hilo fino (como si fuera una mayonesa). Programe 1 min, vel. 3 hasta que la mezcla esté bien montada y homogénea. Si es necesario, programe unos segundos más. Si desea darle otros sabores, divida la mantequilla base en 2 ó 3 partes iguales, poniéndolas en diferentes cuencos.

CREMAS DE MANTEQUILLA
(PARA RELLENAR LENGUAS DE GATO O PASTAS)

MANTEQUILLA DE MOKA

- Diluya 2 cdta. de Nescafé en 2 cdta. de agua, y una vez bien disuelto, viértalo sobre la mantequilla base, mezclándolo con una cucharilla.

MANTEQUILLA DE CHOCOLATE

- Prepare el chocolate como se indica en la receta de la p. 53. Cuando esté casi frío, vaya incorporándolo a la mantequilla base, mezclándolo con una cucharilla.

Si desea toda la mantequilla del mismo sabor, no es necesario retirarla del vaso, incorpore el Nescafé disuelto o el chocolate a través del bocal, poco a poco, con la máquina en vel. 2. Si sólo es de moka, también puede poner el Nescafé en el agua del almíbar. Para extender la mantequilla puede hacerlo con una manga pastelera con boquilla fina o bien untarla sobre las pastas con un cuchillo.





Pastas cortadas



Pastas rizadas y lenguas de gato

TULIPAS

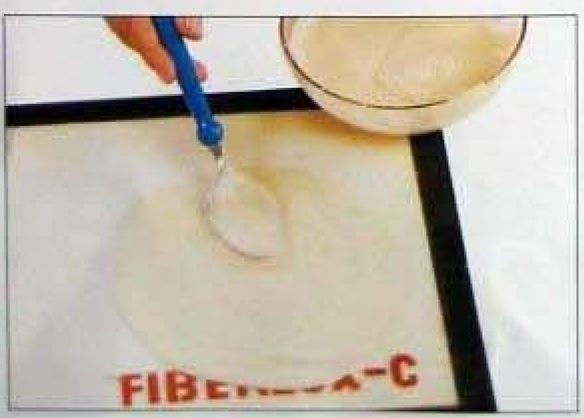
Ingredientes A
- *100 g de azúcar*
- *3 claras de huevo*
- *100 g de harina*
- *60 g de mantequilla*
- *Un pellizco de sal*

Ingredientes B (otra receta)
- *130 g de azúcar*
- *4 claras de huevo*
- *130 g de harina*
- *130 g de mantequilla*
- *Un pellizco de sal*

Con las cantidades indicadas puede hacer 6 tulipas. Si desea más cantidad, puede hacer el doble de la receta.

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso bien seco el azúcar y pulverícelo programando 30 segundos, vel. 9. Añada las claras y mezcle 20 segundos, vel. 3. Incorpore la harina y vuelva a mezclar 10 segundos, vel. 3.
- Con la máquina en vel. 2, vaya añadiendo, poco a poco, la mantequilla. Tiene que quedar una crema lisa y homogénea. Viértala en un recipiente, tápela y déjela reposar en el frigorífico durante unos min.
- Engrase una bandeja o utilice una lámina de silicona, y ponga 1 cuch. de la mezcla, formando un círculo. Aplánelo con el reverso de la cuchara para que quede una película muy fina de masa (1). Repita la operación haciendo redondeles, separados entre sí. Los redondeles deben tener el tamaño aproximado de un plato de postre (17 ó 18 cm).
- Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 ºC, de 4 a 6 min, hasta que los bordes de masa estén dorados. Despréndalos rápidamente de la bandeja caliente y ponga cada círculo encima de un bote o vaso y apriete con un paño para no quemarse (2). Una vez hechas todas las tulipas, déjelas enfriar bien. Puede rellenarlas de sorbete, arroz con leche, etc.





GALLETAS DE NAVIDAD







Ingredientes

- *Masa quebrada A (ver p. 31), añadiéndole 50 g de azúcar*

Para la glasa

- *2 claras de huevo*
- *1 cdta. de zumo de limón*
- *200 g de azúcar glass*
- *Colorantes alimenticios*

PREPARACIÓN

- Una vez preparada la masa, estírela dejándola con un grosor de 1/2 cm. Corte las galletas con cortapastas de motivos navideños (1). Si lo desea, con una pajita, hágales un agujero en la parte superior para poderlas colgar del árbol una vez horneadas (2).
- Colóquelas en una bandeja engrasada e introdúzcala en el horno, precalentado a 180 °C, de 10 a 12 min.
- Mientras tanto, prepare la glasa. **Ponga la mariposa en las cuchillas** con el vaso limpio y seco. Agregue las claras y el zumo de limón y programe 2 min, vel. 3. Añada el azúcar, poco a poco, en vel. 3 y vierta la glasa en varios recipientes. Tíñala con colorante alimenticio.
- Pinte las galletas horneadas con las diferentes glasas (3) y hornéelas de nuevo durante 10 min a 100 °C, con la puerta del horno entreabierta, para que la glasa se seque.
- Páseles una cinta fina por el agujero y cuélguelas del árbol.

BIZCOCHO NAVIDEÑO (CAMPANA)

Ingredientes

- *100 g de nueces*
- *200 g de dátiles deshuesados*
- *2 huevos*
- *150 g de azúcar*
- *100 g de mantequilla*
- *150 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *1/2 cdta. de bicarbonato*
- *1/2 cdta. de nuez moscada*
- *1/2 cdta. de sal*

BIZCOCHO NAVIDEÑO (CAMPANA) (cont.)





PREPARACIÓN

- Trocee las nueces durante unos segundos a vel. 3 1/2. Retírelas del vaso y resérvelas.
- Trocee los dátiles durante unos segundos a vel. 3 1/2. Retírelos del vaso y resérvelos.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**.
- Ponga en el vaso los huevos y el azúcar y programe 3 min a 40 °C, vel. 3. Agregue la mantequilla y programe de nuevo 6 segundos, vel. 2. Incorpore los ingredientes restantes y programe 4 segundos, vel. 2.
- Añada al vaso los dátiles y las nueces y mezcle todo bien con la espátula hasta que la mezcla esté homogénea. Viértala en un molde grande de plum-cake o en uno con forma navideña como el de la foto, el cual habrá engrasado y enharinado previamente.
- Introduzca el molde en el horno, precalentado a 180 °C, de 30 a 35 min. Compruebe que esté cocido (ver p. 95), retírelo del horno, desmóldelo (1) y déjelo enfriar sobre una rejilla.
- A continuación, pinte la superficie con una glasa como la de las galletas (2), blanca para la campana, rosa para el lazo y el badajo y decore la campana con estrellitas de caramelo.
- Introduzca la campana de nuevo en el horno durante 10 min a 100 °C, con la puerta del horno entreabierta, para que la glasa se seque.

BIZCOCHO NAVIDEÑO (ÁRBOL)

Ingredientes

- *250 g de azúcar*
- *1 naranja de piel fina, especial para zumo*
- *2 yemas de huevo*
- *1 huevo*
- *100 g de aceite o de mantequilla*
- *1 yogur natural*
- *220 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*
- *20 g de cacao puro en polvo*

Para la cobertura de chocolate

- *Ver p. 114*

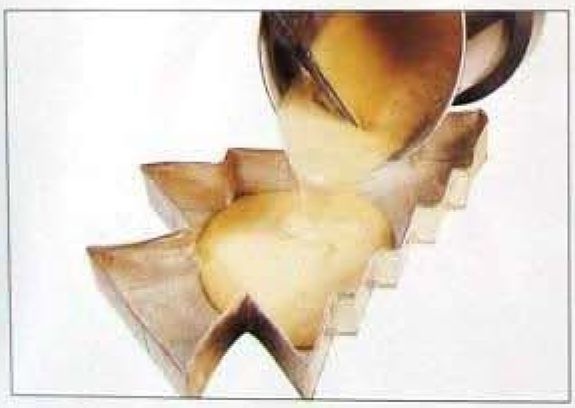
Para adornar

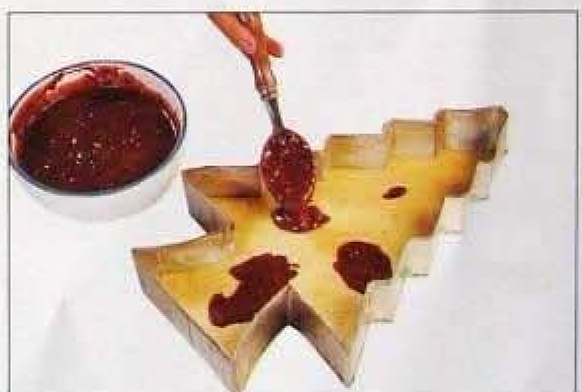
- *Coco rallado, colorantes alimenticios y "smarties"*

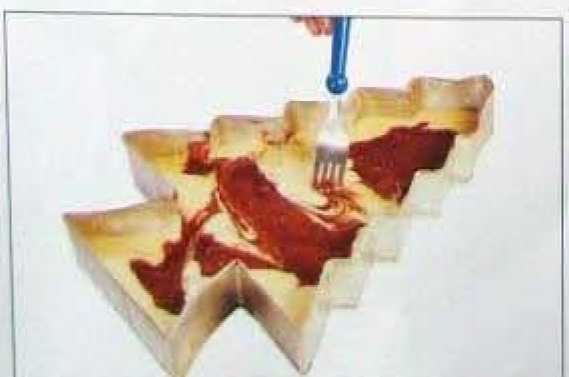
BIZCOCHO NAVIDEÑO (ÁRBOL) (cont.)

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada, las yemas y el huevo. Programe 1 min a 50 ºC, vel. 4. (De esta forma el bizcocho quedará mucho más esponjoso).
- Añada el aceite o la mantequilla y el yogur y mezcle todo 4 segundos, vel. 2. Incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle durante 6 segundos, vel. 2. Termine de mezclar con ayuda de la espátula.
- A continuación, engrase con mantequilla un molde en forma de árbol y espolvoréelo ligeramente con harina. Vierta en el molde 3/4 partes de la masa (1).
- Incorpore al vaso con la masa restante el cacao y mézclelo 4 segundos, vel. 2. Vierta la masa de cacao en el molde (2) y extiéndala con un tenedor de forma que tome una apariencia amarmolada (3).
- Introduzca el molde en el horno, precalentado a 180 ºC, de 25 a 30 min. Compruebe que está listo pinchándolo con una aguja. Desmóldelo sobre una rejilla.
- Prepare la cobertura de chocolate siguiendo las instrucciones de la p. 114 de este libro.
- Cubra el bizcocho con la cobertura de chocolate (4) y decórelo con "smarties" y coco rallado.



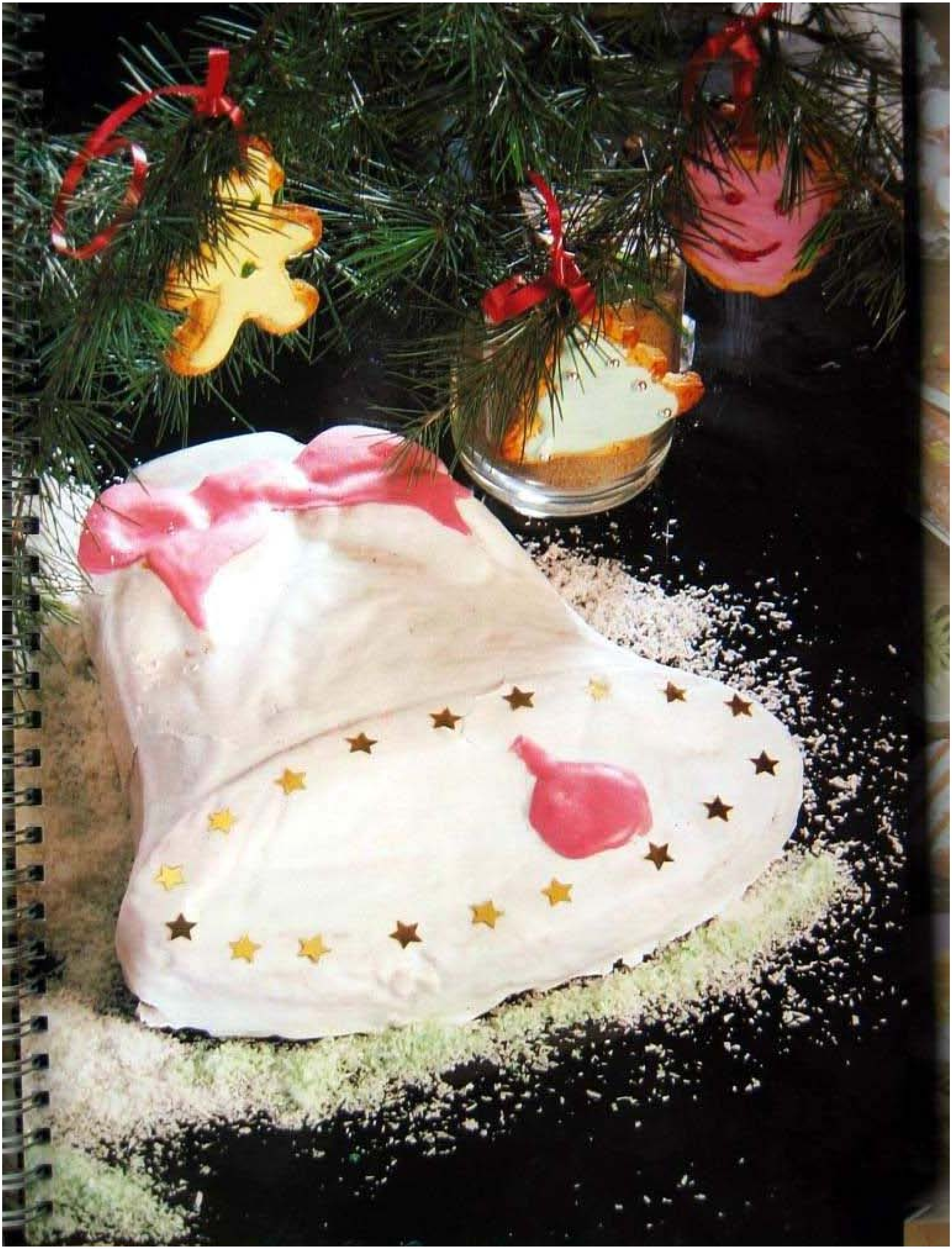








Para hacer el fondo en el que descansan los bizcochos utilice coco rallado, parte del cual puede teñir a su gusto con colorante alimenticio.



CORDIALES

Ingredientes
- *250 g de almendras crudas*
- *200 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *3 huevos*
- *250 g de cabello de ángel*

Variante: *El cabello de ángel lo puede cambiar por trocitos muy pequeñitos de frutas escarchadas, dátiles, trocitos de chocolate, etc.*

PREPARACIÓN

- Vierta las almendras en el vaso y trocéelas durante 15 ó 20 segundos, vel. 3 1/2. Deben quedar en trocitos pequeños. Retírelas del vaso y resérvelas.
- Ponga en el vaso bien seco el azúcar y pulverícelo durante 30 segundos, vel. 9. Añada la piel de limón y pulverice 1 min, vel. 9.
- Incorpore los huevos y mezcle 10 segundos, vel. 4. Añada las almendras reservadas y mezcle 5 segundos, vel. 2. Retire la masa del vaso vertiéndola en un recipiente. Tápela y déjela reposar en el frigorífico durante 2 horas como mínimo.
- Pasado este tiempo, retírela del frigorífico e incorpore el cabello de ángel, mezclando todo bien con la espátula para que quede homogéneo.
- Cubra una bandeja con papel vegetal engrasado con mantequilla o con lámina antiadherente. Si lo desea también puede engrasar directamente la bandeja. Vaya haciendo montoncitos de masa con una cucharilla y con los dedos mojados, aplástelos para que la cocción sea uniforme. Deje espacio entre cada uno para que no se peguen al crecer (ver foto).
- Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 ºC, de 10 a 12 min, hasta que el contorno esté dorado.





CRESPITOS (RECETA DEDICADA A ANA CRESPO)

Ingredientes
- *150 g de cerveza*
- *200 g de mantequilla*
- *500 g de harina aprox.*
- *1/2 cdta. de sal*
- *Azúcar para espolvorear*

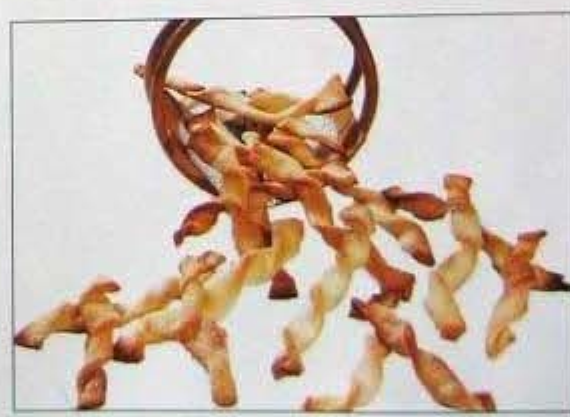


PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso la cerveza y la mantequilla y mézclelas durante 15 segundos, vel. 6. Agregue la harina y la sal y programe de nuevo 20 segundos, vel. 6. Cuando la masa esté bien homogénea, déjela reposar unos minutos.
- Espolvoree con azúcar la superficie de trabajo y estire la masa (1). El azúcar quedará incrustado en la masa. Cuando esté finita, espolvoree por encima azúcar y pase de nuevo el rodillo para que el azúcar se pegue (2).
- Haga tiras estrechas o a su gusto, retuérzalas (3) y póngalas sobre una bandeja engrasada o cubierta con papel vegetal o lámina antiadherente.
- Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 °C, durante 10 ó 15 min. Tienen que tener un bonito color dorado (4). También puede darles forma de galletitas si los corta con un cortapastas o con el cubilete.
- Si los desea salados, páselos por queso rallado en vez de azúcar.







TORTAS DE ACEITE

Ingredientes

- *100 g de agua templada*
- *100 g de aceite de girasol*
- *10 g de levadura prensada o 1/2 sobre de levadura instantánea de panadería*
- *350 g de harina*
- *1 cuch. de anises*
- *2 cdta. de ajonjolí*
- *1/4 cdta. de sal*
- *200 g de azúcar*

PREPARACIÓN

- Vierta en el vaso el agua y el aceite y programe 1 min a 40 °C, vel. 2. Añada la levadura y la harina y mezcle 15 segundos, vel. 6. Incorpore los anises, el ajonjolí y la sal y programe 1 min, vel. Espiga. Deje reposar la masa unos min.
- A continuación, extiéndala dejándola muy finita y forme redondeles, pequeños o grandes (1), o bien haga bolitas, aplástelas con un plato (2) o estírelas con el rodillo (3).
- Páselas por azúcar, colóquelas en una lámina antiadherente e introdúzcalas en el horno, precalentado a 180 °C, de 10 a 15 min, hasta que estén doradas.







TORTAS DE ACEITE CON VINO

Ingredientes

- *50 g de almendras*
- *80 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *250 g de aceite*
- *120 g de vino blanco*
- *10 g de ajonjolí*
- *10 g de canela*
- *10 g de anises*
- *500 g de harina*
- *Un pellizco de sal*
- *200 g de azúcar humedecido con unas gotas de agua*

PREPARACIÓN



- Trocee las almendras en el vaso durante 10 segundos, vel. 3 1/2. Retírelas y resérvelas. Deben quedar pequeñitas.
- Pulverice el azúcar en vel. 5-7-9 progresivo durante 30 segundos. Incorpore la piel de limón y programe 1 min a las mismas velocidades. Añada el aceite, el vino, el ajonjolí, la canela y los anises y mezcle todo programando 5 segundos, vel. 2.
- Incorpore la harina y la sal, mezcle todo 10 segundos, vel. 6 y, a continuación, programe 1 min, vel. Espiga, ayudándose con la espátula. Deje reposar la masa durante 15 min.



- Retire la masa del vaso y haga bolitas, aplástelas con los dedos y espolvoréelas con las almendras picadas y el azúcar humedecido (ver foto). Colóquelas en una bandeja de horno engrasada o cubierta con papel vegetal o lámina antiadherente e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 10 ó 15 min. Tienen que quedar doradas.

MANTECADOS DE LA ABUELA

Ingredientes
- *200 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *150 g de almendras crudas*
- *2 yemas de huevo*
- *250 g de manteca de cerdo*
- *500 g de harina aprox.*

La cantidad de harina es aproximada ya que dependerá del tamaño de las yemas de huevo. Si ve que está un poco blanda, agréguele un poco más de harina, mezclándola con las manos.

PREPARACIÓN

- Pulverice el azúcar durante 1 min, vel. 9. Añada la piel de limón y pulverícela durante 30 segundos, vel. 9. Incorpore las almendras y programe 15 segundos, vel. 9.
- Agregue al vaso las yemas de huevo, la manteca y la mitad de la harina y amase ligeramente 10 segundos, vel. 6. Añada la harina restante y amase 20 segundos, vel. 6, ayudándose con la espátula.
- Haga una bola con la masa, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 15 min como mínimo.
- Ponga la masa entre 2 láminas de plástico y estírela dejándola de 1 cm de grosor. Vaya cortando mantecados con un cortapastas o si los quiere más grandes con el cubilete y espolvoréelos con azúcar granulado.
- Colóquelos en una bandeja engrasada o sobre lámina antiadherente, e introdúzcala en el horno, precalentado a 180 ºC, de 12 a 15 min (dependerá del tamaño y del grosor). No se deben dorar mucho, sólo ligeramente. Retírelos del horno y déjelos enfriar. Se conservan muy bien en una caja hermética.



MANTECADOS BIENVE

RECETA FACILITADA POR BIENVE MARTÍN (MADRID)

Ingredientes

- *30 g de azúcar*
- *80 g de vino oloroso seco*
- *Un pellizco de sal*
- *200 g de manteca de cerdo*
- *400 g de harina*
- *200 g de azúcar glass*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso muy seco los 30 g de azúcar y pulverícelo durante 30 segundos, vel. 9. Añada el vino y la sal y programe 2 min a 40 °C, vel. 4. Agregue la manteca y mezcle durante 20 segundos, vel. 4. Incorpore la harina, mezcle todo en vel. 4 y a continuación, amase durante 1 min, vel. Espiga, ayudándose con la espátula.
- Retire la masa del vaso, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante al menos 1 hora.
- Ponga la masa entre 2 láminas de plástico transparente y estírela dejándola de 1 cm de grosor o un poco menos. Córtela con cortapastas de distintas formas (ver foto), que deben ser pequeñitos, y coloque los mantecados en una bandeja engrasada o sobre una lámina antiadherente.
- Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 °C, de 10 a 15 min. Déjelos enfriar y rebócelos en el azúcar glass antes de servir.



POLVORONES (1)

Ingredientes
- *280 g de azúcar*
- *600 g de harina*
- *50 g de almendras crudas*
- *180 g de manteca de cerdo*
- *1 cdta. de canela*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso el azúcar y pulverícelo durante 1 min, vel. 9. Retírelo del vaso y resérvelo.
- Ponga en el vaso la harina y las almendras y pulverícelas 20 segundos, vel. 9. A continuación programe 30 min a 100 ºC, vel. 4, para que se tuesten (quite el cubilete para facilitar la pérdida de humedad). Retírelas del vaso, ponga un recipiente sobre la tapadera y pese la mezcla. Deberá pesar 550 g. Si sobra algo, retírelo. Deje enfriar. (Durante el proceso, es conveniente parar alguna vez, abrir y bajar con la espátula los residuos que hayan podido quedar en las paredes del vaso).
- A continuación, vierta en el vaso 80 g del azúcar reservado, la manteca de cerdo, la canela y la mezcla de harina y almendras, ya fría. Amase 30 segundos, vel. 6, ayudándose con la espátula. Es una masa densa, no hay que amasarla en exceso. Retire la masa del vaso, haga una bola, póngala en una bolsa de plástico y déjela reposar en el frigorífico.
- Estire la masa entre 2 láminas de plástico o de papel vegetal. Hágalo delicadamente, dejándola de 1 cm de grosor. Córtela con un cortapastas o con el cubilete y coloque los polvorones en una bandeja engrasada o cubierta con papel vegetal o lámina antiadherente. Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 150 ºC, durante 10 ó 15 min.
- Retírelos del horno y cuando estén fríos, espolvoréelos abundantemente con el azúcar glass reservado. Puede envolverlos en papel de seda de colores (ver foto p. 71).

Si desea que le queden menos oscuros, suprima la canela.
Si no desea tostar la harina con las almendras en el Thermomix, puede hacerlo en el horno.

POLVORONES (2)

Ingredientes

- *280 g de azúcar*
- *500 g de harina*
- *200 g de manteca*
- *1 cdta. de canela*
- *50 g de aguardiente o de anís*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso el azúcar y pulverícelo durante 30 segundos, vel. 9. Si no queda muy fino, ponga unos segundos más. Retírelo del vaso y reserve.
- Tueste la harina poniéndola en el vaso y programando 30 min a 100 ºC, vel. 4. (Quite el cubilete para facilitar la pérdida de humedad). Retírela del vaso, ponga un recipiente sobre la tapadera y pésela. Debe pesar 400 g. Si sobra algo, retírelo.
- Ponga la manteca en el vaso junto con 80 g del azúcar reservado, la canela y el aguardiente o anís. Mezcle todo 10 segundos, vel. 4. Agregue la harina tostada, ya fría, y amase 20 segundos, vel. 6, ayudándose con la espátula. Haga una bola con la masa, póngala en una bolsa de plástico y déjela reposar durante 15 min en el frigorífico.
- A continuación, estire la masa entre 2 láminas de plástico o papel vegetal, dejándola de 1 cm de grosor y corte los polvorones con un cortapastas o con el cubilete.
- Engrase una bandeja de horno o cúbrala con papel vegetal o lámina antiadherente, coloque los polvorones e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 150 ºC, durante 10 ó 15 min. Déjelos enfriar y espolvoréelos abundantemente con el azúcar glass reservado.



SCONES (BOLLITOS INGLESES)

SCONES A

Ingredientes

- *2 huevos*
- *150 g de nata líquida*
- *50 g de mantequilla*
- *3 cdta. de azúcar*
- *1/2 cdta. de sal*
- *400 g de harina aprox.*
- *1 sobre de levadura Royal*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la harina y la levadura y programe 15 segundos, vel. 6. Añada la harina y la levadura y programe 30 segundos, vel. 6. Deje reposar la masa unos 15 min.
- Retírela del vaso y estírela dejándola de 1 cm de grosor aproximadamente, y córtela en redondeles ayudándose del cubilete.
- Póngalos en la bandeja del horno engrasada o en moldes de silicona y pinte los Scones con leche o mantequilla.
- Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 200 ºC, de 8 a 10 min (dependerá del horno).
- Retírelos del horno y una vez fríos, ábralos por la mitad y úntelos con mantequilla y si lo desea, con mermelada.

Puede calentar los Scones en el momento de tomarlos. También puede utilizarlos como panecillos, en ese caso hágalos más grandes. Recuerde que la cantidad de harina es aproximada y que admitirá más o menos si la receta lleva huevos y del tamaño de los mismos.

SCONES B

Ingredientes

- *50 g de mantequilla*
- *150 g de leche*
- *300 g de harina aprox.*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *1/2 cdta. de sal*
- *1/2 cdta. de azúcar*

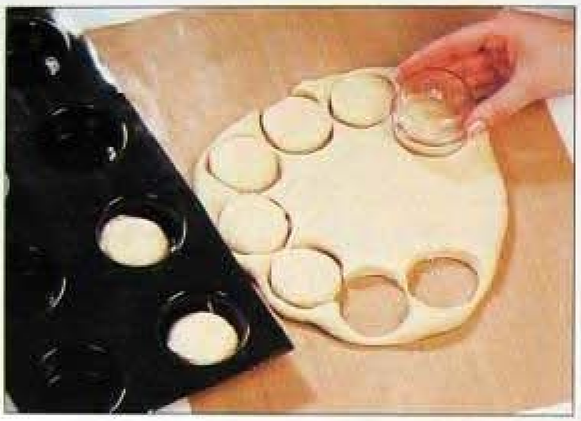
PREPARACIÓN

- Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 30 segundos, vel. 6. Retire la masa del vaso y déjela reposar tapada durante unos min.
- Estire la masa y proceda de la misma forma que la receta anterior.

TÉCNICAS PARA HACER LOS SCONES

Estire la masa de los Scones entre dos plásticos, le será mucho más fácil. Para los integrales es necesario hacerlo de esta manera, de lo contrario no podrá estirar la masa.





Córtelos con el cubilete y colóquelos en una bandeja de horno engrasada o en moldes de silicona como en la foto. (Masa de Scones A).

También puede cortarlos con ayuda de un cortapastas y ponerlos en los moldes especiales. (Masa de Scones de cebolla).





Píntelos con huevo batido o con leche y hornéelos a 180 °C, durante 15 min aproximadamente. Ábralos por la mitad y úntelos con mantequilla. (A los no integrales, les puede poner también mermelada).

SCONES

SCONES DE CEBOLLA Y HARINA INTEGRAL

Ingredientes

- *150 g de cebolla*
- *50 g de aceite*
- *1 yogur natural*
- *1 cuch. de tomillo molido*
- *1 cdta. de sal marina*
- *Un pellizco de azúcar*
- *350 g de harina integral, aprox.*
- *1 cdta. de bicarbonato sódico*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso la cebolla y trocéela 4 segundos, vel. 3 1/2. Añada el aceite y programe 5 min a 100 ºC, vel. 1. Retire del vaso y reserve.
- Vierta en el vaso el yogur, el tomillo, la sal y el azúcar y mézclelos durante 6 segundos, vel. 4. Agregue la harina y el bicarbonato y programe 10 segundos, vel. 6. Incorpore la cebolla reservada y mezcle todo 5 segundos, vel. 1. Si fuera necesario, termine de unirlo con la espátula.
- Estire la masa entre 2 láminas de plástico, dejándola de 1 cm de grosor y corte redondeles con el cubilete o un cortapastas. Colóquelos en una bandeja engrasada o bien utilice moldes de silicona. Píntelos con leche e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 15 min aproximadamente. Puede tomarlos fríos o calientes.

Estos bollitos quedan también ideales sirviéndolos como pan en las comidas.
Es importante que lleguen calientes a la mesa.

PERRUNILLAS

Ingredientes

- *200 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *1 cdta. de canela en polvo*
- *100 g de almendras crudas*
- *200 g de manteca de cerdo*
- *60 g de aceite*
- *2 yemas de huevo*
- *400 g de harina*
- *Un pellizco de bicarbonato*
- *Almendras enteras para adornar*







PREPARACIÓN

- Ponga el azúcar en el vaso y pulvérícelo programando 30 segundos, vel. 9. Añada la piel de limón y la canela y vuelva a programar 30 segundos, vel. 9. Agregue las almendras y pulverice de nuevo 6 segundos, vel. 9.
- Incorpore al vaso la manteca, el aceite y las yemas de huevo y mezcle todo bien durante 15 segundos, vel. 5. Por último, incorpore la harina y el bicarbonato y mezcle durante 30 segundos en vel. Espiga, ayudándose con la espátula.
- Retire la masa del vaso, póngala entre 2 láminas de plástico transparente y estírela con un rodillo, dejándola de 1 cm de grosor. Forme las perrunillas cortando la masa con un cortapastas o con el cubilete (1), o haciendo montoncitos con la masa y aplastándolos un poco. Coloque 1 almendra en el centro de cada pasta.
- Ponga las perrunillas en una bandeja de horno engrasada o cubierta con papel vegetal engrasado o lámina antiadherente (2), dejando suficiente separación entre ellas para que no se junten al hornearse. Espolvoréelas con azúcar granulado e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 170 °C, durante 10 ó 15 min, hasta que estén doradas.

MUFFINS INGLESES

Ingredientes
- *200 g de leche*
- *80 g de mantequilla*
- *50 g de azúcar*
- *1 huevo*
- *20 g de levadura prensada o 1 sobre de levadura instantánea de panadería*
- *500 g de harina aprox.*
- *1/2 cdta. de sal*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso la leche, la mantequilla y el azúcar y programe 1 min a 40 ºC, vel. 2. Añada el huevo y la levadura y mézclelos unos segundos a vel. 4. (Si utiliza levadura instantánea de panadería, programe solamente 30 segundos a la misma temperatura y vel. Agregue la levadura y programe 15 segundos, vel. 5, añada el huevo y mezcle todo unos segundos a vel. 4).
- A continuación, incorpore los ingredientes restantes y amase 15 segundos, vel. 6 y seguidamente 2 min, vel. Espiga. Retire la masa del vaso, tápela y déjela reposar unos minutos.
- Estire la masa con el rodillo dejándola de 1 cm de grosor y haga redondeles ayudándose con un cortapastas o con el cubilete. Colóquelos en una bandeja engrasada con mantequilla o en moldes especiales (ver foto) y déjelos reposar durante 20 min hasta que doblen su volumen. Si lo desea píntelos con leche o mantequilla ablandada.
- Introdúzcalos en el horno, precalentado a 200 ºC, durante 10 ó 15 min.
- Retírelos del horno y ábralos por la mitad. Tómelos untados con mantequilla y mermelada si los desea dulces o con ingredientes salados como patés, sobrasada, etc. Sírvalos calientes.

TÉCNICAS PARA HACER MUFFINS

Estire la masa dejándola de un grosor de 1 cm, como mínimo. Corte los muffins con un cortapastas redondo o con el cubilete.

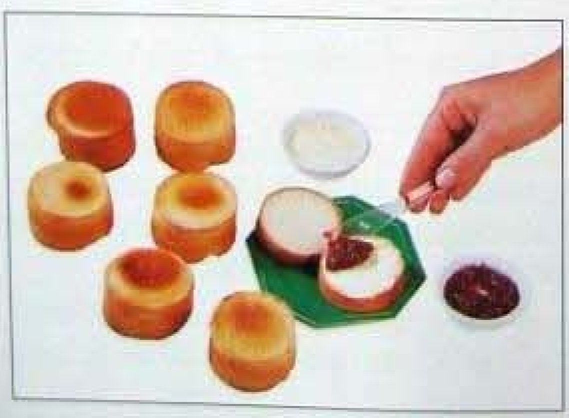




Déjelos reposar durante 20 min. Píntelos con leche o mantequilla ablandada. Colóquelos en una placa de horno engrasada o sobre lámina antiadherente.

Si tiene un molde especial, también puede hacerlos en él. Deje que dupliquen el volumen antes de hornearlos. Introdúzcalos en el horno, precalentado a 200 ºC, durante 10 ó 15 min.





Cuando vaya a servirlos, tuéstelos un poquito, ábralos por la mitad y póngales mantequilla o mermelada. Son deliciosos.

CRUJIENTES

Ingredientes

Para el relleno
- *80 g de almendras*
- *80 g de nueces*
- *80 g de azúcar*

Para la masa
- *50 g de agua*
- *50 g de leche*
- *50 g de mantequilla*
- *80 g de azúcar*
- *30 g de levadura prensada o 1 sobre de levadura instantánea de panadería*
- *1 huevo*
- *450 g de harina*
- *1/2 cdta. de sal*

Para la terminación
- *1 huevo batido*
- *50 g de mantequilla ablandada*

Si prefiere simplificar la preparación haga un rollo como si fuese un brazo de gitano en lugar de hacerlo como si fuesen palmeras y córtelo como se indica en las técnicas.

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso las almendras, las nueces y el azúcar del relleno y programe 8 segundos, vel. 3 1/2. Vierta el relleno en un cuenco y resérvelo.
- Ponga en el vaso el agua, la leche, la mantequilla y el azúcar y programe 1 min a 40 ºC, vel. 2. Añada la levadura, el huevo, la harina y la sal y mezcle durante 15 segundos, vel. 6. A continuación amase 2 min, vel. Espiga.
- Retire la masa del vaso y estírela formando un rectángulo. Píntelo con la mantequilla ablandada y ponga la mitad de la mezcla de frutos secos reservada por toda la superficie.
- Enrolle la masa apretándola bien y córtela en rebanadas. Si desea hacer palmeras, enrolle una parte de la masa hasta el centro y el otro extremo también hacia el centro (ver foto), sujétela con palillos y córtela en rebanadas.
- Aplane las rebanadas, píntelas con huevo batido y rebócelas por ambos lados en la mezcla de frutos secos reservada. Colóquelas en una bandeja engrasada o forrada con papel vegetal, dejando bastante espacio entre ellas pues duplican el volumen, a lo ancho. Déjelas reposar.
- Cuando hayan crecido, píntelas de nuevo con huevo batido e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 15 ó 20 min, hasta que los crujientes estén dorados.

TÉCNICAS PARA HACER CRUJIENTES

Ponga el relleno por toda la masa pintada con mantequilla ablandada y enrolle los dos extremos hacia el centro.





Selle las dos mitades con un poco de huevo batido y sujete con unos palillos. Haga rebanadas con un cuchillo afilado.

Aplane cada rebanada para que queden finitas y píntelas con huevo batido por ambos lados.





Rebócelas con el resto del relleno de frutos secos también por los dos lados.

Deje que los crujientes doblen su volumen, píntelos de nuevo y hornéelos a 180 ºC, durante 15 ó 20 min, hasta que estén dorados.



KUGELHOPF VIENÉS ANTIGUO

Ingredientes

- *200 g de azúcar*
- *1 cuch. de azúcar vainillado*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *100 g de leche*
- *150 g de mantequilla*
- *50 g de ron*
- *4 huevos*
- *40 g de levadura prensada o 2 sobres de levadura instantánea de panadería*
- *700 g de harina aprox. (Si es de fuerza, mejor. Se vende en panaderías que tengan horno)*
- *1 cdta. de sal*
- ***Rellenos:** ver p. 83*

PREPARACIÓN

- Ponga el azúcar en el vaso bien seco, y pulverícelo durante 30 segundos, vel. 9. Con la máquina en marcha, agregue el azúcar vainillado y la piel de limón y programe otros 30 segundos, vel. 9.
- Agregue la leche, la mantequilla y el ron y programe 2 min a 40 ºC, vel. 2. Añada los huevos y la levadura y mezcle 5 segundos, vel. 5. (Si utiliza levadura instantánea de panadería, programe solamente 1 min a la misma temperatura y vel. Agregue la levadura y programe 15 segundos, vel. 5. Añada los huevos y mézclelo todo otros 5 segundos, vel. 5).
- Incorpore la mitad de la harina y la sal y amase 20 segundos, vel. 6. A continuación, agregue la harina restante y programe 2 min, vel. Espiga, ayudándose con la espátula. Vea si necesita más harina.
- Pinte un molde especial con mantequilla y enharínelo.
- Haga un rollo con la masa y córtelo en pequeñas rebanadas. Píntelas con mantequilla ablandada y a continuación rebócelas ligeramente en el relleno elegido (ver p. 83). Vaya colocándolas en el molde y presione con las manos. No deberá llenar el molde más de la mitad, pues la masa tiene que doblar su volumen.
- Introduzca el molde en el horno, precalentado a 50 ºC, durante 30 min aproximadamente. Cuando haya doblado su volumen, y sin abrir el horno, aumente la temperatura a 180 ºC y hornee durante 30 min más, aproximadamente.

COLOCACIÓN DEL KUGELHOPF VIENÉS EN EL MOLDE

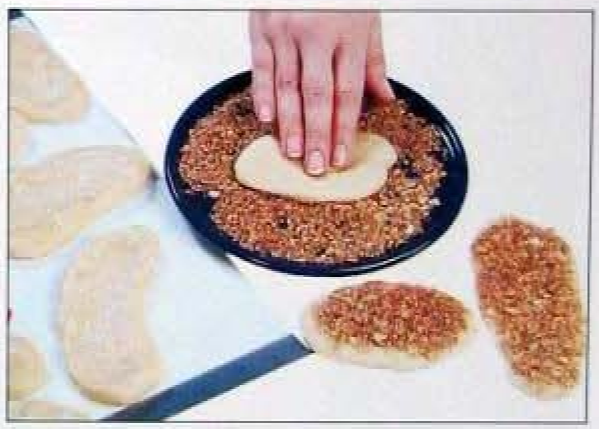
Forme un rollo con la masa y divídalo en lonchas con la espátula o con un cuchillo.





Pinte las lonchas con mantequilla ablandada.

Reboce las lonchas en el relleno elegido.





Vaya colocándolas en el molde.

COLOCACIÓN DEL KUGELHOPF VIENÉS EN EL MOLDE

Una vez que las haya puesto en el molde, presione con las manos.





Kugelhopf vienés horneado. Al cortarlo se verán las capas que forma el relleno.



RELLENOS PARA KUGELHOPF

RELLENO DE MANTEQUILLA A LA CANELA

Ingredientes
- *125 g de nueces o almendras*
- *50 g de mantequilla para pintar las rebanadas*
- *2 cdta. de canela molida (o 1 cdta. de jengibre en polvo)*
- *100 g de azúcar*

PREPARACIÓN
- Ponga todo en el vaso y mézclelo en vel. 4.

RELLENO DE QUESO Y HUEVO

Ingredientes
- *250 g de requesón*
- *1 huevo*
- *125 g de queso rallado*
- *Una pizca de pimienta de cayena*

PREPARACIÓN
- Ponga todo en el vaso y mézclelo en vel. 4.

RELLENO DE MANZANA Y CANELA

Ingredientes
- *250 g de manzanas*
- *125 g de azúcar*
- *1 cuch. de zumo de limón*
- *1/2 cdta. de canela*
- *1 cuch. de ron*

PREPARACIÓN
- Ponga todo en el vaso y programe 10 min a 100 °C, vel. 1. Deje enfriar.

RELLENO DE PASTA DE ALMENDRAS

ingredientes
- *250 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *250 g de almendras crudas*
- *1 clara de huevo*

PREPARACIÓN
- Ponga el azúcar en el vaso y pulverícelo 1 min, vel. 9.
- Añada la piel de limón y vuelva a pulverizar 1 min en la misma vel.
- Incorpore las almendras y programe 15 segundos, vel. 9.
- Por último, agregue la clara y mezcle en vel. 6 hasta que el relleno quede homogéneo (si es necesario agregue unas cucharadas de agua).

HOJUELAS

Ingredientes
– *200 g de nata líquida*
– *250 g de harina aprox.*
– *Un pellizco de sal*
– *Un pellizco de azúcar*

PREPARACIÓN

- Ponga todos los ingredientes en el vaso y mézclelos 15 segundos, vel. 6, hasta conseguir una masa homogénea.
- Retire la masa del vaso y estírela muy fina. Haga tiras anchas verticales y a continuación corte en diagonal para formar rombos.
- Fríalas y colóquelas sobre papel absorbente. Cuando estén frías, espolvoréelas con azúcar glass. (Ver bodegón en la p. 91).

HOJUELAS DE NATA

Ingredientes
– *200 g de nata líquida*
– *1 huevo grande*
– *50 g de anises*
– *500 g de harina aprox.*

PREPARACIÓN

- Ponga todos los ingredientes en el vaso y mézclelos 30 segundos, vel. 6.
- Retire la masa del vaso y proceda según se indica en la receta anterior.

TÉCNICAS PARA HACER LAS HOJUELAS



Estire la masa finita formando un rectángulo y con ayuda de la ruleta, haga primero unos cortes en vertical formando tiras anchas y a continuación cortes en diagonal para formar rombos.

OTRA MASA DE HOJUELAS

Ingredientes

- *600 g de harina*
- *50 g de mantequilla*
- *150 g de azúcar*
- *3 huevos*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *50 g de leche*
- *50 g de anís (licor)*
- *Un pellizco de sal*

PREPARACIÓN

- Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 30 segundos, vel. 6. A continuación, programe 2 1/2 min, vel. Espiga.
- Retire la masa del vaso y proceda según se indica en la primera receta.

OTRA FORMA DE CORTAR LA MASA



Haga unos cortes en el centro de cada rombo sin llegar a los bordes. Doble uno de los extremos y páselo a través del corte doblándolo hacia atrás para que dé la impresión de una hoja con tallo.

BARTOLILLOS

Ingredientes

Para la crema

- *100 g de azúcar*
- *500 g de leche*
- *4 yemas de huevo*
- *40 g de maicena*
- *1 cdta. de azúcar vainillado*
- *30 g de mantequilla*

Para la masa

- *200 g de aceite*
- *200 g de agua*
- *Un pellizco de sal*
- *30 g de azúcar*
- *600 g de harina*
- *Azúcar glass para espolvorear*

> **Esta masa no se puede guardar ni congelar. Hay que hacerla y usarla de inmediato, pero resulta deliciosa.**

PREPARACIÓN

- Prepare la crema. Ponga todos los ingredientes en el vaso, excepto la mantequilla y programe 7 min a 90 ºC, vel. 4. A continuación, agregue la mantequilla y programe 5 segundos, vel. 4.
- Retire la crema del vaso y déjela enfriar tapándola con una lámina de plástico para que no se forme una película por encima. Si cuando vaya a utilizarla ve que está muy espesa, vuelva a ponerla en el vaso y programe 10 segundos, vel. 4. (Le puede poner cacao en polvo o chocolate rallado si desea hacer una crema de chocolate).
- A continuación, prepare la masa. Ponga en el vaso el aceite y programe 3 min a 100 ºC, vel. 2. Añada los ingredientes restantes y amase 15 segundos, vel. 6.
- Retire la masa del vaso y estírela finita. Córtela en triángulos y vaya rellenándolos con la crema preparada (ver fotos). Séllelos con agua como si fueran empanadillas y fríalos.
- Una vez fritos, póngalos sobre papel absorbente, déjelos enfriar y espolvoréelos con azúcar glass.

TÉCNICAS PARA HACER BARTOLILLOS

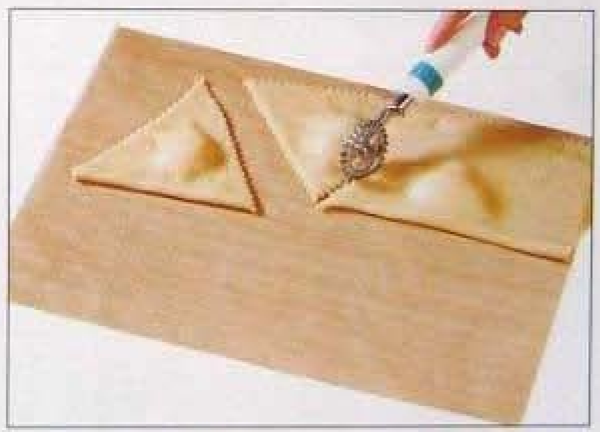
Retire la masa del vaso y estírela finita. Córtela en triángulos. Ponga un montoncito de crema en el centro de un triángulo y cúbralo con otro, pintando los extremos con agua para que se sellen.





También puede colocar montoncitos de crema en una parte de la masa, pinte con agua el otro extremo y dóblela sobre sí misma.

A continuación, corte con la ruleta formando los triángulos y procurando que el relleno quede en el centro de cada uno.





Pinte con agua los bordes, séllelos con un tenedor, como si fueran empanadillas y fríalos.

SABANITAS

Ingredientes

- *50 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *2 huevos*
- *50 g de mantequilla o manteca de cerdo*
- *250 ó 300 g de harina*
- *20 g de anises*
- *Un pellizco de sal*

A esta masa puede darle la forma que desee, puede hacer tiras más finitas y hacer lazos como los del bodegón de la p. 91.

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso el azúcar y pulverícelo 20 segundos, vel. 9. Incorpore la piel de limón, con la máquina en marcha y pulverice de nuevo 40 segundos a la misma velocidad.
- A continuación, añada los huevos y la mantequilla o manteca y mezcle todo 10 segundos, vel. 2. Incorpore la harina, los anises y la sal y amase 30 segundos, vel. 6.
- Retire la masa del vaso y déjela reposar durante unos minutos.
- Estire la masa dejándola muy fina. Córtela en tiras y después pase el rodillo sobre las mismas para dejarlas más finas (ver foto).
- Fríalas, póngalas sobre papel absorbente y espolvoréelas con azúcar glass.



PESTIÑOS A

Ingredientes

- *250 g de harina de fuerza*
- *250 g de harina normal*
- *200 g de aceite*
- *La piel de 1 naranja (sin piel blanca)*
- *50 g de anises*
- *50 g de ajonjolí*
- *100 g de zumo de naranja*
- *50 g de vino blanco*
- *50 g de anís dulce (licor)*
- *Un pellizco de sal*

Para el almíbar de miel

- *300 g de miel*
- *50 g de agua*

PREPARACIÓN

- Pese las harinas y resérvelas.
- Ponga el aceite en el vaso y programe 5 min a 100 ºC, vel. 2. Agregue la piel de naranja, los anises y el ajonjolí y programe de nuevo 5 min a 100 ºC, vel. 1.
- Deje reposar unos min en el vaso, retire la piel de naranja, añada el zumo, el vino, el anís y la sal y triture todo durante 20 segundos, vel. 5-7-9 progresivo. Tiene que quedar bien triturado.
- A continuación, incorpore las harinas y programe 30 segundos, vel. 6 y después 1 min en vel. Espiga.
- Retire la masa del vaso, estírela muy fina y haga cuadrados, dóblelos y selle las puntas con agua (ver foto). Fríalos en aceite no muy caliente y báñelos en un almíbar de miel o espolvoréelos con azúcar glass.
- Para preparar el almíbar vierta la miel y el agua en el vaso y programe 4 min a 100 ºC, vel. 2. Vierta el almíbar rápidamente en un cuenco y bañe los pestiños en él. Si prefiere espolvorearlos con azúcar glass, espere a que se enfríen.



PESTIÑOS B

Ingredientes
- *600 ó 650 g de harina*
- *180 g de aceite*
- *20 g de anises*
- *20 g de ajonjolí*
- *100 g de zumo de naranja*
- *50 g de anís (licor)*
- *100 g de vino oloroso de Jerez*
- *Un pellizco de sal*

PREPARACIÓN

- Pese la harina y resérvela.
- Ponga el aceite en el vaso y programe 5 min a 100 ºC, vel. 2. Cuando pare la máquina, añada los anises y el ajonjolí y programe 2 min a 100 ºC, vel. 2. Cuele el aceite y resérvelo.
- Vierta en el vaso el zumo, el anís, el vino, el aceite reservado y la mitad de la harina y programe 15 segundos, vel. 6. Incorpore la harina restante y la sal y programe 2 min, vel. Espiga, ayudándose con la espátula. Retire la masa del vaso y déjela reposar.
- Prepare los pestiños siguiendo el procedimiento de la receta anterior y báñelos en almíbar de miel o una vez fríos, espolvoréelos con azúcar glass.

PESTIÑOS C

Ingredientes
- *250 g de harina*
- *50 g de anís (licor)*
- *50 g de manteca de cerdo*
- *50 g de agua*
- *1/2 cdta. de sal*

PREPARACIÓN

- Ponga todos los ingredientes en el vaso y mézclelos 12 segundos, vel. 6.
- Prepárelos y cocínelos siguiendo el procedimiento de las recetas anteriores.

BODEGÓN DE FRITOS



COMO TENER CARAMELO EN POLVO DISPONIBLE PARA AROMATIZAR POSTRES O CUBRIR CREMAS O ARROZ CON LECHE SIN NECESIDAD DE QUEMARLO.

Ingredientes

– 350 g. de azúcar.

PREPARACIÓN

- Ponga el azúcar en una sartén de doble fondo y haga un caramelo oscuro. Viértalo en la bandeja del horno y déjelo enfriar. Cuando haya solidificado, pártalo en trozos y échelo en el vaso del Thermomix, que deberá estar bien seco. Pulverícelo muy bien y, sin manipularlo con las manos, distribúyalo en bolsitas de plástico bien cerradas, para que no coja aire y se endurezca. Lo tendrá listo para utilizar.

  NOTA: También puede poner 120 g. de frutos secos (almendras, nueces o avellanas). En este caso, cuando el azúcar se esté caramelizando, eche los frutos secos y envuélvalos bien en el caramelo. El resto del proceso es igual.

CREMA DE CARAMELO

Ingredientes

– *600 g. de leche*
– *3 huevos*
– *1 cucharada de maicena*
– *70 g. de azúcar*
– *70 g. de caramelo en polvo.*

PREPARACIÓN

- Eche todos los ingredientes en el vaso y programe 7 minutos, 90º, velocidad 4.
- Puede utilizarla para rellenos de tartas, brazos de gitano, empanadillas, dulces, etc. Si la sirve como crema, échela en un recipiente o en cuencos individuales y, cuando esté fría, espolvoree la superficie con caramelo en polvo, utilizando un colador de rejilla abierta.

RECETA DE MASA DE RISSÓIS
(MASA DE EMPANADILLAS TÍPICAS PORTUGUESAS)

Ingredientes

– *250 g. de agua*
– *250 g. de harina*
– *1 cucharada de mantequilla*
– *1 cucharadita de aceite*
– *Una pizca de sal*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso todos los ingredientes, excepto la harina, y programe 5 minutos, 100º, velocidad 1. Añada la harina y programe 18 segundos, velocidad 4. Estire la masa en caliente, dejándola fina, y haga las empanadillas con el relleno que desee. Páselas por huevo primero y después por pan rallado y fríalas.

  NOTA: Puede hacerlas saladas o dulces. Le sugerimos la bechamel de las conchas marinas, de la pág. 60 B del libro «Un nuevo amanecer».

TEQUEÑOS

Ingredientes
- *200 g de agua*
- *1 cdta. de sal*
- *1 huevo*
- *2 yemas de huevo*
- *500 g de harina*
- *1 1/2 cdta. de levadura Royal*
- *Queso fresco de oveja o manchego fresco, o al gusto, cortado en bastoncitos del tamaño que desee*

Si lo desea, una vez formados puede congelarlos y freírlos en el momento de tomarlos, como un aperitivo.
Puede hacerlos también con cualquier masa de empanadillas o con masa de hojaldre muy fina, utilizando por ejemplo los recortes de masa, sobrantes de otra preparación.

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso el agua, la sal, el huevo y las yemas y mezcle todo 6 segundos, vel. 3.
- Incorpore la harina y la levadura y programe 30 segundos, vel. 6. A continuación, programe 2 min, vel. Espiga.
- Retire la masa del vaso y estírela muy fina. Haga tiras con la ruleta o con un cuchillo y envuelva cada bastón de queso en una tira de masa (ver foto).



- Selle el final de la masa con agua, enharínelos y déjelos reposar.
- Caliente aceite, fría los tequeños y colóquelos sobre papel absorbente. Sírvalos calientes.



FORMA DE PREPARAR UN MOLDE



Engrase el molde con mantequilla o aceite, tanto el fondo como los laterales para que el bizcocho no se pegue. Ayúdese de un pincel o hágalo con los dedos o con papel de cocina.



Ponga en el molde una pequeña cantidad de harina y sacúdalo para que la harina quede pegada por toda la superficie y esté bien repartida.



Vuelque el molde y déle unos golpecitos para que toda la harina sobrante caiga.

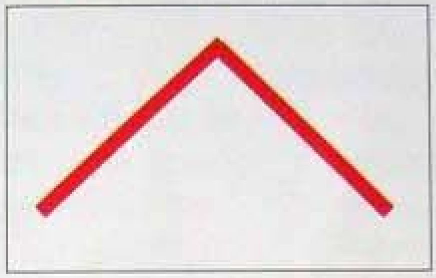
CONSEJOS

- Una vez preparado el molde, llénelo con la mezcla sólo hasta la mitad para que pueda aumentar de volumen al hornearse.
- Para saber si la temperatura es la adecuada, vea los dibujos de la página siguiente.
- No coloque el molde sobre la bandeja del horno; restaría calor al bizcocho. Colóquelo sobre la rejilla.
- No se debe abrir el horno en los primeros 15 min, por lo menos, para evitar que el bizcocho se baje.
- Los moldes más indicados son los de corona y los de plum-cake, porque hacen que todo se cueza por igual.

NORMAS PARA CONSEGUIR UN BUEN BIZCOCHO

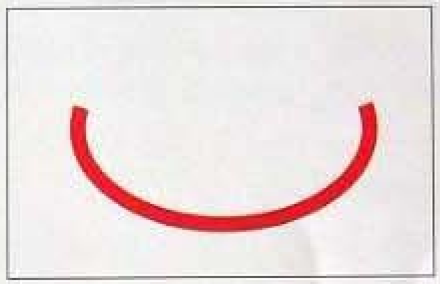
- Utilice el molde adecuado.
- Colóquelo en el centro del horno.
- Ponga la temperatura que le indique la receta.
- Gráfico de cocción:

SI CRECE EN PICO



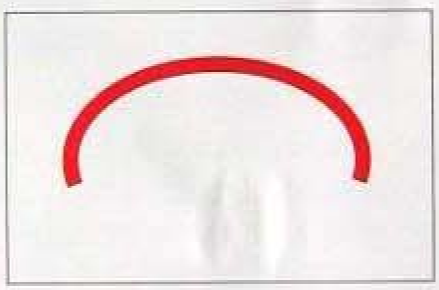
DEMASIADA TEMPERATURA

SE HUNDE EN EL CENTRO



TEMPERATURA BAJA

CRECE EN CURVA



TEMPERATURA ADECUADA

- Si quiere que el bizcocho tenga una corteza crujiente espolvoree azúcar granulado sobre toda la superficie.
- Pínchelo en el centro con una aguja para saber si está cocido. Si sale limpia estará listo (ver foto).
- Déjelo reposar 5 min y desmóldelo sobre una rejilla.
- Cuando se haya enfriado, puede cortarlo para rellenarlo o espolvoree con azúcar glass o cacao.
- Si el molde está bien engrasado y enharinado, el bizcocho se suele despegar del molde, facilitando el desmoldado. De no ser así, pásele un cuchillo por todo el contorno.



BIZCOCHO CUATRO CUARTOS

Ingredientes
- *130 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *3 huevos*
- *130 g de mantequilla ablandada*
- *130 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*

Este bizcocho es ideal para rellenar de mermelada, nata, crema pastelera, etc.

PREPARACIÓN

- Vierta el azúcar en el vaso bien seco y programe 30 segundos, vel. máxima. Añada la piel de limón y programe de nuevo 30 segundos a la misma vel.
- Incorpore los huevos y programe 2 min a 40 ºC, vel. 3. Añada la mantequilla y bata 10 segundos, vel. 3.
- Agregue la harina, la levadura y la sal y mezcle 10 segundos, vel. 3.
- Vierta la mezcla en el molde engrasado e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 30 ó 35 min, compruebe si está bien cocido (ver p. 95).

BIZCOCHO RÁPIDO

Ingredientes
- *3 huevos*
- *200 g de azúcar*
- *100 g de aceite o mantequilla*
- *1 yogur de limón*
- *170 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*

PREPARACIÓN

- Ponga los huevos en el vaso, añada el azúcar y programe 1 min a 50 ºC, vel. 3. Agregue el aceite o la mantequilla y el yogur y mezcle 4 segundos, vel. 3.
- A continuación, incorpore la harina, la levadura y la sal y programe 6 segundos, vel. 3. Termine de envolver la harina con la espátula.
- Vierta la mezcla en un molde de corona engrasado con mantequilla y enharinado, e introdúzcalo en el horno, precalentado a 170 ºC, durante 30 min aproximadamente.

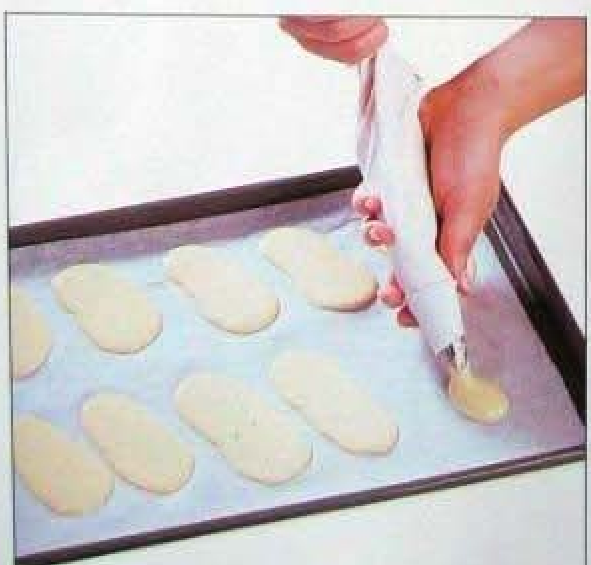
BIZCOCHOS DE SOLETILLA
(BIZCOCHO DE LA ABUELA O GENOVÉS)

Ingredientes
- *4 huevos*
- *120 g de azúcar*
- *120 g de harina*
- *Azúcar glass para espolvorear*

Con esta misma receta se pueden hacer planchas enteras de bizcocho para utilizarlas para tartas rellenas o brazos de gitano. También sirve para las famosas "Tortitas de Alcázar". En caso de prepararlas no olvide espolvorearlas con azúcar glass o granulado, antes de hornearlas.

PREPARACIÓN

- Asegúrese de que el vaso y las cuchillas están bien limpios y sin grasa, pues los huevos no montarían bien.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, agregue los huevos y el azúcar al vaso y programe 6 min a 40 ºC, vel. 3. Cuando termine el tiempo, quite la temperatura y programe 6 min. vel. 3, añada la harina y mézclela 4 segundos, vel. 1. Termine de mezclar con ayuda de la espátula. Vierta la masa en un cuenco y déjela reposar unos 10 min.
- Prepare la manga pastelera con boquilla lisa. Cubra la boquilla con lámina de plástico para que la mezcla no se salga ya que queda muy blanda.
- Engrase una bandeja de horno o cúbrala con papel vegetal o lámina antiadherente. Sobre ella, vaya haciendo bastones (ver foto) con la manga tumbada, dejando espacio entre ellos. Espolvoréelos con azúcar glass o granulado e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 6 u 8 min. Cuando los retire del horno, despéguelos rápidamente con la punta de un cuchillo.





MAGDALENAS DE PUEBLO

Ingredientes
- *5 huevos*
- *250 g de azúcar*
- *250 g de aceite*
- *250 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *1 cdta. de bicarbonato*

Si desea hacer las magdalenas con sabor a naranja, utilice sólo 150 g de aceite y agregue 100 g de zumo de naranja. También puede añadir a la masa almendras o nueces picadas.

PREPARACIÓN

- **Ponga la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso los huevos y el azúcar. Programe 7 min a 40 ºC, vel. 3. Cuando acabe el tiempo, quite la temperatura y bata otros 6 min, vel. 3.
- Añada los ingredientes restantes y programe 5 segundos, vel. 2. Quite la mariposa y termine de mezclar con ayuda de la espátula.
- A continuación, coloque los moldes de papel en una bandeja de horno y vaya llenándolos, pero sólo hasta la mitad. Si el papel es muy fino, ponga 2 moldecitos juntos.
- Espolvoree con azúcar la superficie de las magdalenas (ver foto) y déjelas reposar 5 min.
- Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 10 ó 12 min.





BROWNIES

Ingredientes

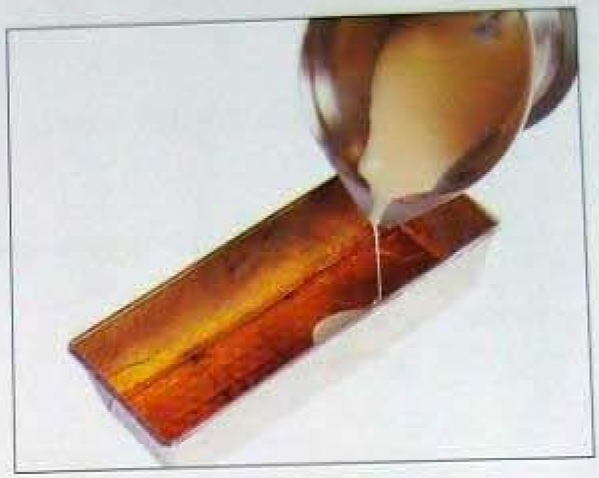
– *150 g de nueces*
– *150 g de chocolate Nestlé postres*
– *150 g de azúcar*
– *2 huevos*
– *100 g de mantequilla a temperatura ambiente*
– *70 g de harina*
– *1 cdta. de levadura Royal*
– *Un pellizco de sal*

PREPARACIÓN

- Ponga las nueces en el vaso y programe 8 ó 10 segundos, vel. 3 1/2. (No deben quedar muy pequeñas). Retírelas del vaso y resérvelas.
- Ponga el chocolate troceado en el vaso, déle 5 golpes de Turbo y a continuación, pase a la vel. 9, 6 segundos. Viértalo en un cuenco y resérvelo.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Ponga el azúcar y los huevos en el vaso y programe 5 min a 40 °C, vel. 3. Añada la mantequilla y el chocolate y mezcle 6 segundos, vel. 2. Incorpore la harina, la levadura y la sal y programe 4 segundos, vel. 2. Quite la mariposa.
- Retire el vaso de la máquina, incorpore las nueces troceadas y mézclelas bien ayudándose con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.
- Engrase un molde rectangular bajito con mantequilla y enharínelo. Vuelque en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 170 °C, durante 20 min aproximadamente, hasta que al introducir una aguja, ésta salga limpia.
- Desmóldelo sobre una rejilla y, en caliente, córtelo formando cuadraditos. Cuando estén fríos, sírvalos espolvoreándolos con azúcar glass si lo desea.



BIZCO-FLAN



Ingredientes

Para el flan

– 4 huevos
– 500 g de leche
– 120 g de azúcar
– 1 cdta. de azúcar vainillado

Para el bizcocho

– 3 huevos
– 90 g de azúcar
– 90 g de harina



Para el caramelo

– 6 cuch. de azúcar
– Unas gotas de zumo de limón

PREPARACIÓN



- Vierta en un molde rectangular el azúcar y el zumo de limón y póngalo al fuego hasta que se forme un caramelo. Mueva el molde para que se caramelicen también los laterales. Resérvelo.
- Ponga en el vaso los ingredientes del flan y mézclelos 10 segundos, vel. 3. Vierta la mezcla en el molde caramelizado (1).
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Agregue al vaso los huevos y el azúcar del bizcocho y programe 5 min a 40 ºC, vel. 3. Cuando haya terminado el tiempo, programe 5 min, vel. 3, sin temperatura.
- Añada la harina y programe 4 segundos, vel. 1 y termine de mezclar ayudándose con la espátula para que no se bajen los huevos. Vierta esta mezcla delicadamente sobre la del flan (2).
- Vierta agua en un recipiente donde quepa el molde de la preparación y cocine el preparado al baño María, en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 25 ó 30 min. Al pincharlo tiene que salir limpia la aguja.

Déjelo enfriar y desmóldelo (3). Adórnelo con nata montada o a su gusto.



PASTELITOS RÁPIDOS

Ingredientes
Para los bizcochos
- *3 huevos*
- *90 g de azúcar*
- *90 g de harina*

Para el relleno
- *400 g de nata líquida muy fría*
- *150 g de queso Philadelphia*
- *40 g de azúcar*
- *1 cdta. de azúcar vainillado*

Para la terminación
- *200 g de azúcar glass*

PREPARACIÓN

- **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Ponga en el vaso los ingredientes del relleno y bata a vel. 3 hasta que esté bien montado. Vigile que no se pase el tiempo para que no se convierta en mantequilla. Viértalo en un cuenco y resérvelo en el frigorífico.
- Vierta agua en el vaso y lávelo a vel. 5. Cuando esté bien limpio, tire el agua y limpie bien el vaso y la mariposa.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso los huevos y el azúcar y programe 4 min a 40 ºC, vel. 3. Cuando haya pasado el tiempo, programe otros 4 min, vel. 3, sin temperatura. Añada la harina y mezcle 4 segundos, vel. 1. Quite la mariposa y termine de mezclar la masa delicadamente, ayudándose con la espátula.
- Rellene con la masa moldes engrasados pequeñitos o como en la foto (1), utilizando moldes de silicona que no necesitan preparación y se desmoldan sin dificultad.
- Introduzca los moldes en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 15 min aproximadamente, hasta que al pincharlos la aguja salga limpia. Desmóldelos.
- Ábralos por la mitad y rellénelos con la crema preparada (2) con la ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada. Si lo desea, añada fresitas troceadas o cualquier otra fruta al gusto. Déles su forma original y espolvoréelos abundantemente con azúcar glass.







TARTA DE ALMENDRAS

Ingredientes

Para la cobertura

- *150 g de almendras crudas*
- *130 g de mantequilla*
- *100 g de azúcar*
- *50 g de agua*

Para el bizcocho

- *150 g de azúcar*
- *3 huevos*
- *200 g de nata líquida*
- *200 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso las almendras de la cobertura y programe 10 segundos, vel. 3 1/2. No deben quedar muy trituradas. Póngalas en un cuenco grande y resérvelas.
- Ponga los ingredientes restantes de la cobertura en el vaso y programe 3 min a 90 °C, vel. 2. Vierta esto sobre las almendras y reserve.
- Sin lavar el vaso, **ponga la mariposa en las cuchillas**, eche en el vaso el azúcar y los huevos y programe 5 min a 40 °C, vel. 3. Quite la temperatura y programe otros 5 min a la misma vel.
- Añada la nata, la harina, la levadura y la sal y programe 4 segundos, vel. 1. Termine de mezclar con la espátula.
- Vierta la mezcla en un molde alto engrasado y enharinado e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C, durante 20 min. aproximadamente.
- Pasado este tiempo, desmolde el bizcocho, extienda por encima la cobertura (ver foto) e introdúzcalo de nuevo en el horno de 10 a 15 min a la misma temperatura.
- Deje enfriar el bizcocho sobre una rejilla y espolvoréelo con azúcar glass, si lo desea.



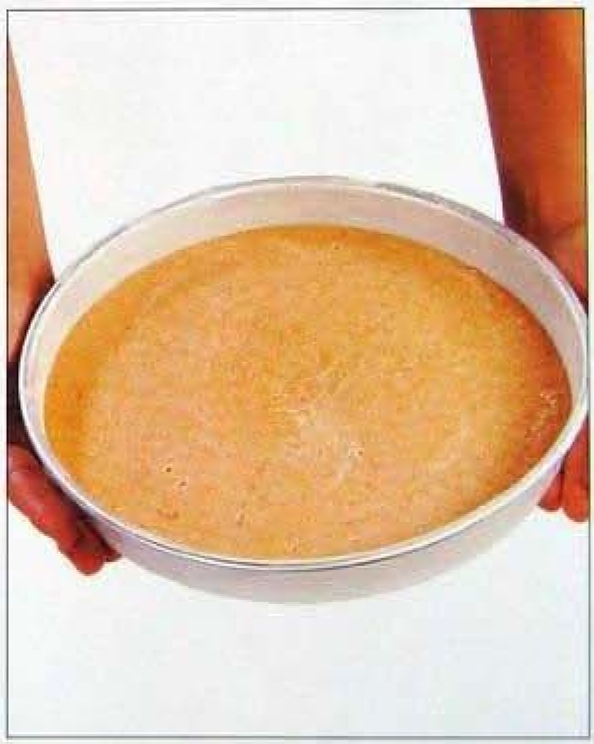


BIZCOCHO DE ZANAHORIAS

Ingredientes

- *300 g de almendras*
- *200 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *300 g de zanahorias peladas*
- *4 huevos*
- *80 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*





PREPARACIÓN

- Ralle las almendras en la máquina durante 15 segundos, vel. 6. Viértalas en un recipiente y resérvelas.
- Sin lavar el vaso, agregue el azúcar y pulverícelo 30 segundos a máxima vel. Con la máquina en marcha, agregue la piel de limón por el bocal y pulverice de nuevo durante otros 30 segundos. Compruebe que ha quedado bien pulverizada, de lo contrario, repita la operación.
- Añada las zanahorias y programe 20 segundos, vel. 5. Incorpore los huevos y bata todo unos segundos, vel. 7. Por último, agregue la harina, la levadura, la sal y las almendras reservadas y mezcle 6 segundos, vel. 2. Termine de mezclar suavemente con ayuda de la espátula.
- Engrase un molde (de la forma que usted desee. En la foto hemos utilizado un molde de 2 pisos) con mantequilla y enharínelo. Vierta en él la mezcla (1) e introdúzcalo en el horno (2), precalentado a 170 ºC, durante 40 ó 45 min. y pínchelo en el centro con una aguja para ver si está cocido.
- Desmóldelo sobre una rejilla y espolvoréelo con azúcar glass. Adórnelo a su gusto.



BIZCOCHO DE CALABACÍN



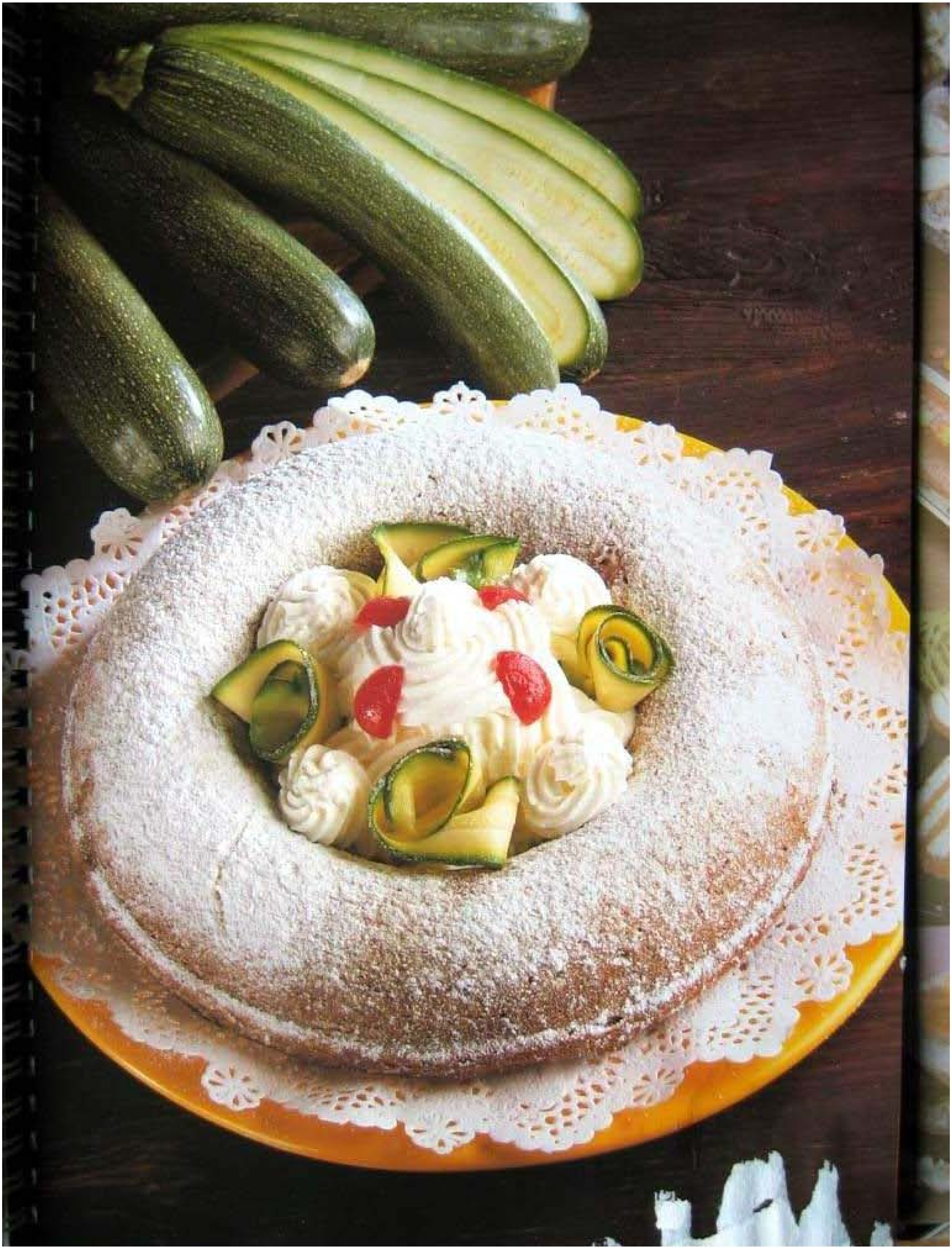
Ingredientes
- *100 g de nueces*
- *150 g de azúcar*
- *La piel de 1 limón (sólo la parte amarilla)*
- *250 g de calabacines troceados, sin pelar*
- *3 huevos*
- *100 g de mantequilla o margarina*
- *1 cdta. de canela*
- *180 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*
- *100 g de dátiles sin hueso, cortados en trocitos pequeños*
- *100 g de pasas de corinto maceradas en brandy*



Para la decoración
- *Azúcar glass*
- *Nata montada*
- *Guindas en almíbar*
- *Tiras de calabacín*

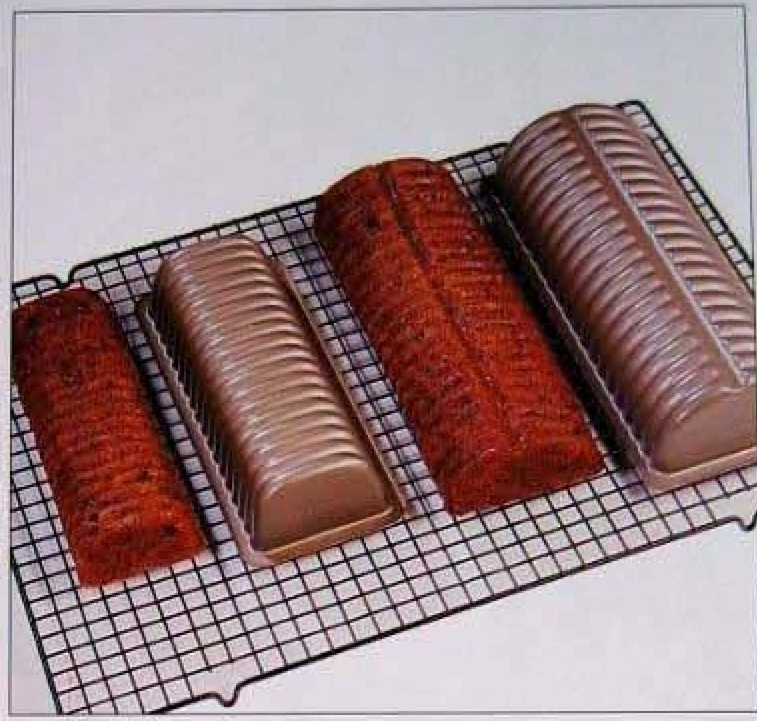
PREPARACIÓN

- Trocee las nueces en la máquina durante unos segundos, vel. 4. No deben quedar muy pequeñas. Vuélquelas en un cuenco y resérvelas.
- Ponga en el vaso el azúcar y pulverícelo durante 1 min, vel. 9. Con la máquina en marcha, agregue la piel de limón bien seca por el bocal y pulverícela a la misma velocidad.
- Añada los calabacines y programe 25 segundos, vel. 5. Abra la máquina y baje con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso. Incorpore los huevos, la margarina y la canela y programe 15 segundos, vel. 6.
- Agregue la harina, la levadura y la sal y programe 4 segundos, vel. 2. Añada a la mezcla los dátiles troceados, las nueces reservadas y las pasas previamente escurridas y mezcle todo bien suavemente, con la espátula.
- Pinte con mantequilla un molde de plum-cake o de corona, como en la foto. Enharínelo ligeramente y vierta en él la mezcla preparada (1).
- Introduzca el molde en el horno, precalentado a 180 °C, durante 35 ó 40 min. Pinche el bizcocho con una aguja para comprobar que está bien cocido. Desmóldelo sobre una rejilla y espolvoréelo con azúcar glass (2).
- [illegible]quelo en una fuente y decórelo con nata montada, guindas y tiras de [illegible]acín hervidas en almíbar (puede hacerlo en el microondas).



PLUM-CAKE DE MANZANAS Y FRUTOS SECOS

Ingredientes
- *100 g de nueces*
- *2 manzanas golden*
- *30 g de leche*
- *1 cdta. de zumo de limón*
- *2 huevos*
- *200 g de azúcar*
- *100 g de mantequilla ablandada*
- *150 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *1/2 cdta. de bicarbonato*
- *Un pellizco de sal*
- *100 g de pasas maceradas en ron o brandy*



PREPARACIÓN

- Trocee las nueces en el vaso durante 6 segundos, vel. 3 1/2. No deben quedar muy pequeñas. Póngalas en un recipiente y reserve.
- Pele las manzanas y trocéelas en el vaso durante 4 segundos, vel. 3 1/2. Vuélquelas sobre las nueces, agrégueles la leche y el zumo de limón y déjelas en maceración.
- Ponga en el vaso los huevos y el azúcar y programe 3 min a 40 ºC, vel. 3. Incorpore la mantequilla y mézclela durante 2 segundos, vel. 3. Añada la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal y mezcle 4 segundos, vel. 2. Termine de mezclar suavemente con ayuda de la espátula.
- Baje el vaso de la máquina e incorpore a la mezcla las nueces y las manzanas con su líquido y las pasas maceradas, previamente escurridas. Envuelva todo bien ayudándose con la espátula.
- Engrase un molde de plum-cake grande o 2 medianos con mantequilla y enharínelo. Vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 ºC, de 30 a 35 min. Pínchelo con una aguja para comprobar que está bien cocido.
- Desmóldelo sobre una rejilla, espolvoréelo con canela y azúcar glass y sírvalo frío o caliente, acompañado de crema inglesa o de nata líquida.

TARTA ALEMANA DE MANZANA

Ingredientes

- *6 manzanas reineta o golden*
- *2 yemas de huevo*
- *1 huevo*
- *150 g de azúcar*
- *130 g de mantequilla*
- *Un chorrito de brandy*
- *170 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*

PREPARACIÓN

- Pele las manzanas y pártalas en cuartos. Filetee los cuartos muy finos sin llegar al final, páselas por zumo de limón y resérvelas tapadas.
- Ponga en el vaso las yemas, el huevo y el azúcar y programe 2 min a 40 °C, vel. 3. Agregue la mantequilla y el brandy y mezcle 5 segundos, vel. 3.
- A continuación, añada la harina, la levadura y la sal y programe 6 segundos, vel. 3.
- Engrase y enharine un molde desmontable de unos 30 cm de diámetro y vierta en él la mezcla. Coloque encima los cuartos de manzana fileteados (ver foto) e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C, durante 30 min. Pinche con una brocheta en el centro. Si sale limpia es que está cocida.
- Retire la tarta del horno, déjela enfriar, desmóldela y espolvoree la superficie con azúcar glass. Se puede comer caliente o fría, al gusto.





BIZCOCHO RELLENO DE FRUTAS

Ingredientes

Para el bizcocho

- *2 yemas de huevo*
- *1 huevo*
- *150 g de azúcar*
- *130 g de mantequilla o margarina*
- *Un chorrito de brandy*
- *170 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*



Para la crema

- *400 g de nata líquida para montar, muy fría*
- *200 g de queso Philadelphia*
- *40 g de azúcar*

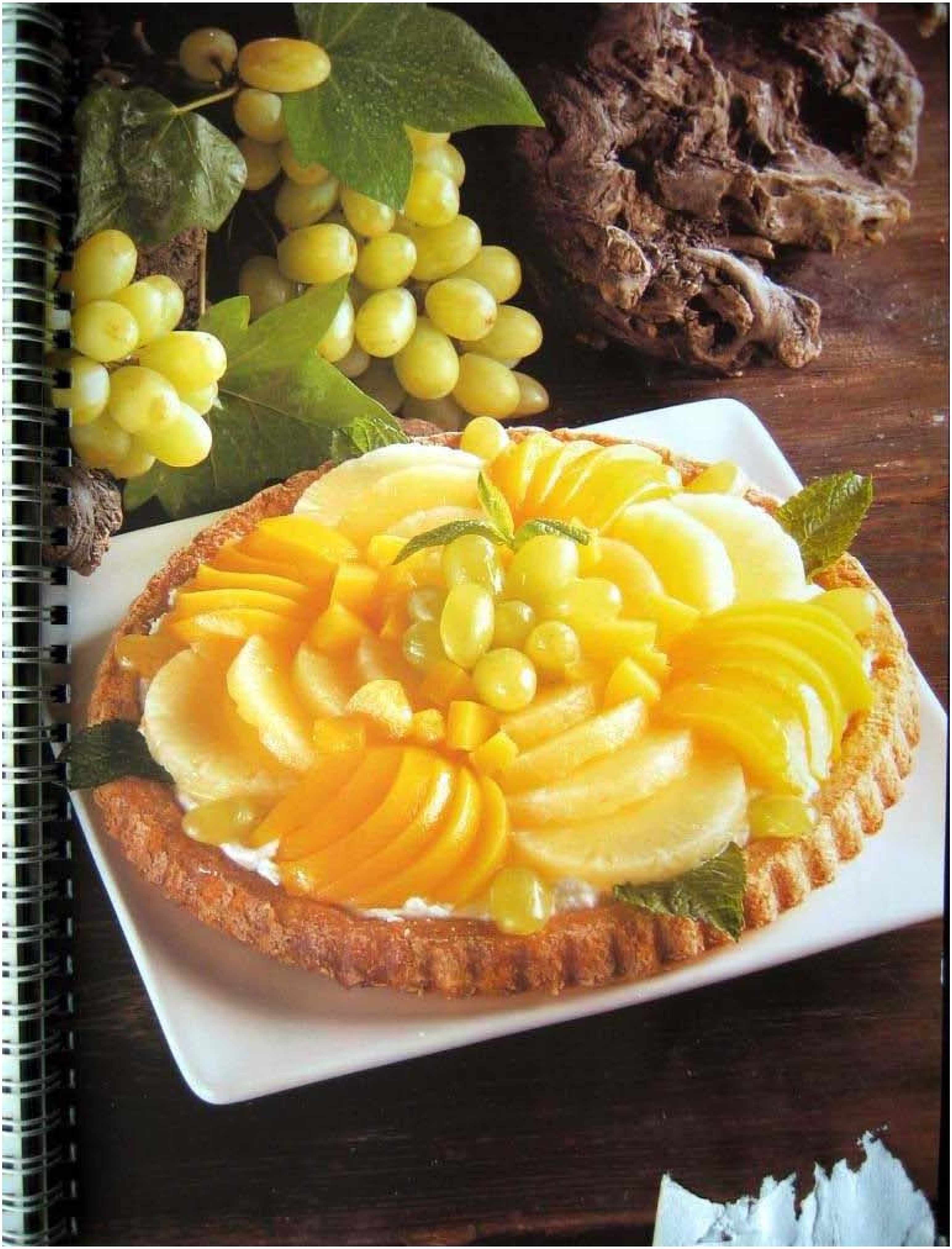
Para la cobertura

- *1 bote pequeño de piña en almíbar*
- *1 bote pequeño de melocotones en almíbar*
- *Uvas frescas*



PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso las yemas, el huevo y el azúcar y programe 2 min a 40 ºC, vel. 3. Agregue la mantequilla y el brandy y mezcle 5 segundos, vel. 3.
- Añada la harina, la levadura y la sal y programe 6 segundos, vel. 3.
- Engrase y enharine un molde (ver tipo de molde en la foto) y vierta en él la mezcla. Introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 20 ó 25 min. Pínchelo con una aguaja para comprobar que esta bien cocido. Retire el bizcocho del horno, desmóldelo sobre una rejilla, déle la vuelta y déjelo enfriar.
- Mientras tanto, prepare la crema. Lave bien el vaso y las cuchillas. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso la nata, el queso y el azúcar. Programe vel. 3 y esté atenta hasta que la nata esté montada.
- Rellene el hueco central del bizcocho con la crema preparada (1).
- Deje escurrir los melocotones y la piña sobre papel absorbente de cocina. Filete los melocotones y vaya colocando las frutas sobre la crema (2), de forma decorativa. Resérvela en el frigorífico hasta el momento de servir.



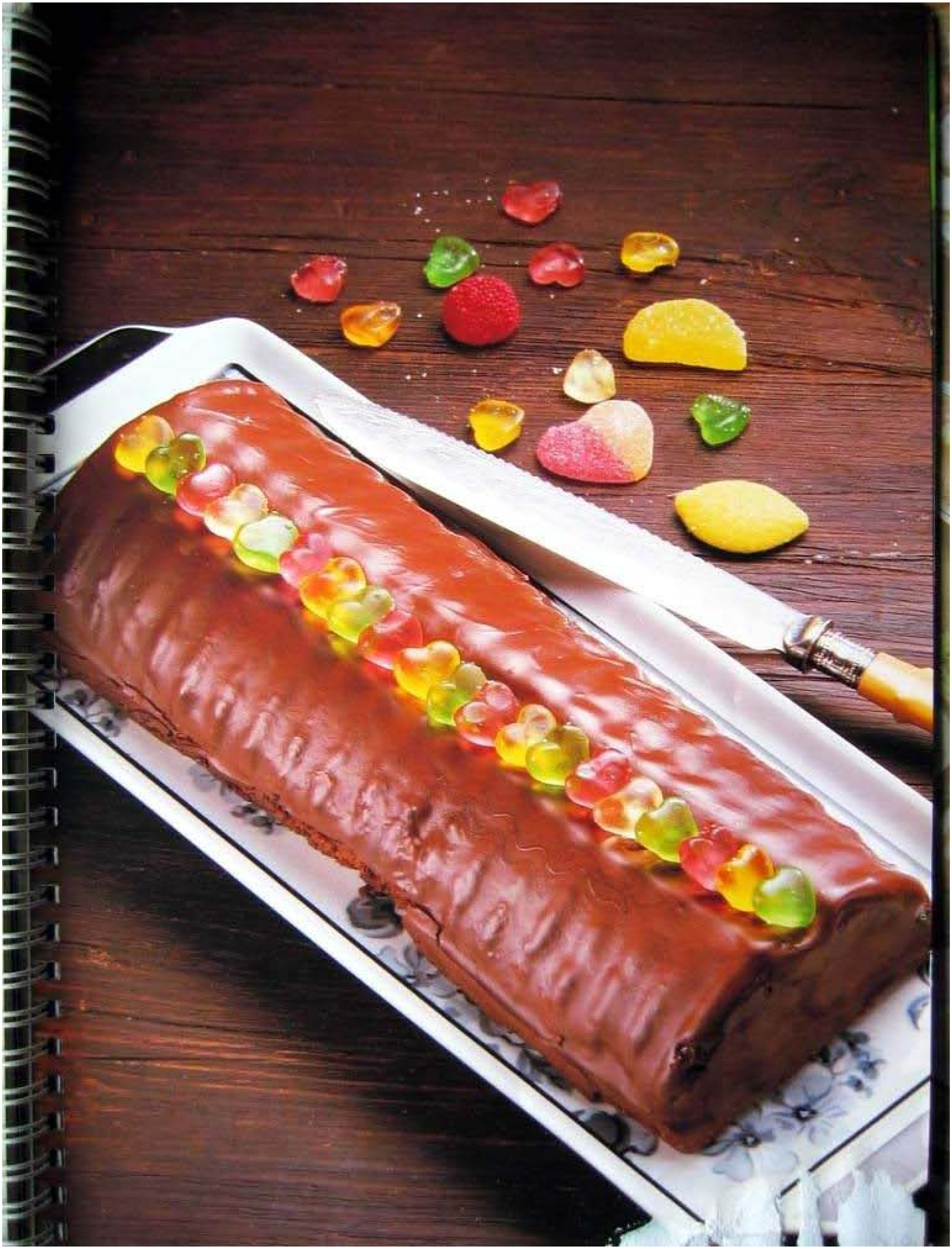
BIZCOCHO DE NARANJA CON COBERTURA DE CHOCOLATE

Ingredientes
- *250 g de azúcar*
- *1 naranja entera de piel fina, especial para zumo*
- *2 yemas de huevo*
- *1 huevo*
- *100 g de aceite o mantequilla*
- *1 yogur natural*
- *220 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*

Para la cobertura
- *30 g de aceite de girasol*
- *250 g de chocolate Nestlé postres*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada, las yemas y el huevo y programe 1 min a 50 ºC, vel. 4. De esta forma el bizcocho saldrá mucho más esponjoso.
- Añada el aceite o la mantequilla y el yogur y mezcle todo unos segundos, vel. 4. Incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle todo de nuevo 6 segundos, vel. 2. Termine de mezclar con ayuda de la espátula.
- Engrase un molde de plum-cake con mantequilla y enharínelo ligeramente. Vierta en él la mezcla (no debe llenarse más de la mitad), espolvoree la superficie con azúcar para formar una costra e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 30 min aproximadamente. Pínchelo con una aguja para comprobar que está bien cocido.
- Mientras tanto prepare la cobertura. Vierta el aceite en el vaso y programe 4 min a 80 ºC, vel. 1. Vaya agregando el chocolate en trozos y después programe 30 segundos a vel. 5-7-9, hasta obtener una crema homogénea.
- Desmolde el bizcocho sobre una rejilla y cúbralo con la cobertura de chocolate. Adórnelo al gusto.



TARTA GLASEADA RELLENA

Ingredientes
Para el bizcocho
- *70 g de almendras*
- *4 huevos*
- *1 yogur natural*
- *100 g de aceite*
- *100 g de azúcar*
- *140 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*
- *Licor rebajado con agua*

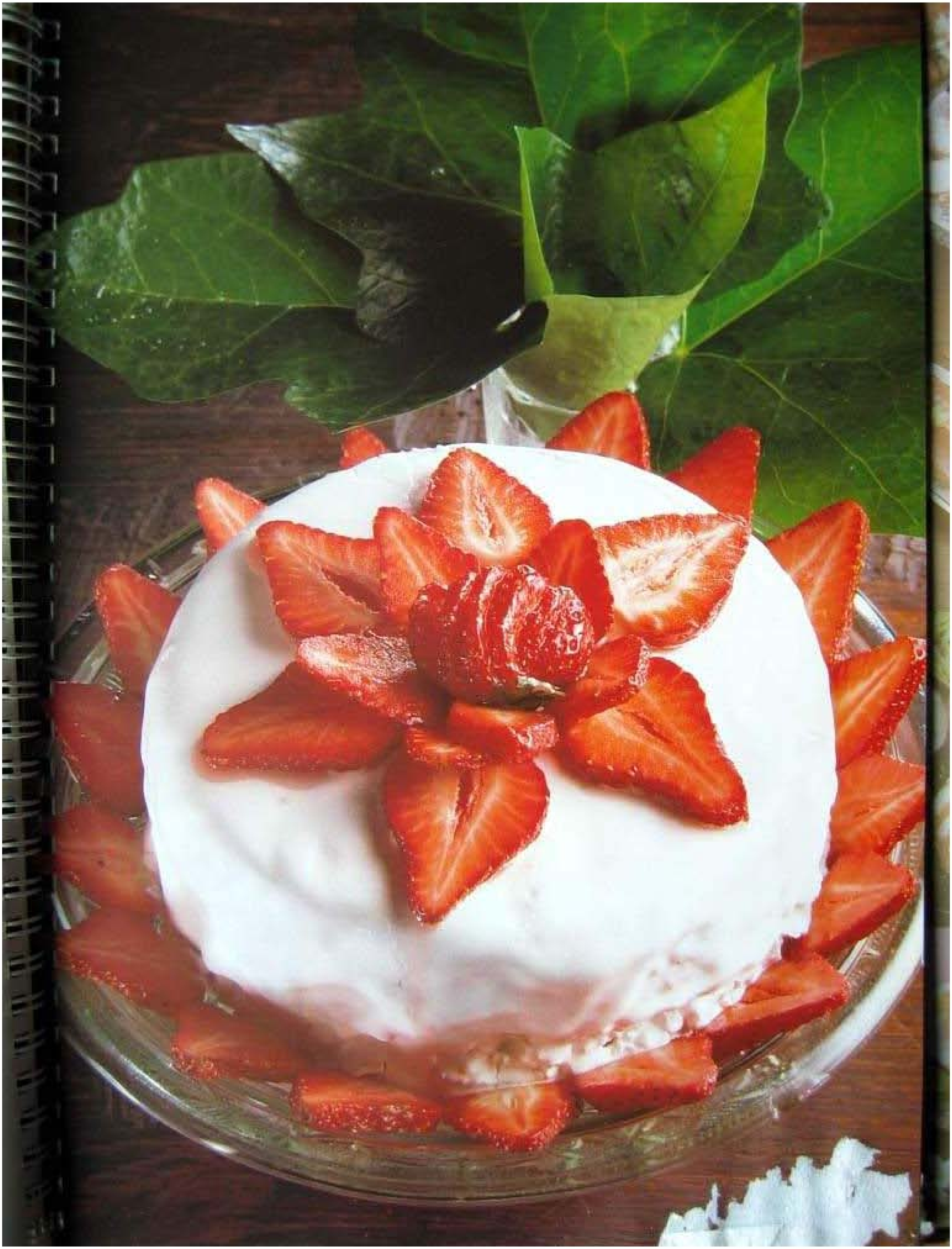
Crema pastelera
- *Ver p. 25-26*

Para la glasa
- *2 claras de huevo*
- *Unas gotas de zumo de limón*
- *Un pellizco de sal*
- *200 g de azúcar glass*

Para adornar
- *300 g de fresas o fresones*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso las almendras y tritúrelas 10 segundos, vel. 6-8. Agregue los huevos, el yogur, el aceite y el azúcar y programe 20 segundos, vel. 4. Añada la harina, la levadura y la sal y programe 5 segundos, vel. 2. Termine de mezclar con la espátula hasta que la masa esté homogénea.
- Engrase y enharine un molde alto desmontable de 24 cm de diámetro. Vierta en él la masa del bizcocho e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 20 ó 25 min. Pínchelo en el centro y si la aguja sale limpia es que está cocido, si no es así, hornéelo unos min más.
- Desmóldelo sobre una rejilla y cuando esté frío, pártalo por la mitad en sentido horizontal. Píntelo con un poco de licor rebajado con agua y rellénelo con la crema pastelera preparada.
- Prepare la glasa. Con el vaso bien limpio y seco, **ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso las claras, unas gotas de limón y la sal. Programe 3 min, vel. 3. Cuando estén bien montadas, con la máquina siempre en vel. 3, vaya agregando el azúcar glass hasta que esté incorporado.
- Cubra el bizcocho con la glasa preparada e introduzca de nuevo el bizcocho en el horno, precalentado a 100 ºC, durante 10 ó 15 min, con el horno entreabierto, para que la glasa se seque.
- Déjelo enfriar y adórnelo con fresas o al gusto.



TARTA DE MOKA

Ingredientes
- *30 bizcochos de soletilla*
- *100 g de leche fría (para mojar los bizcochos)*
- *150 g de café fuerte (para mojar los bizcochos)*
- *Almendras tostadas, troceadas*

Para la crema de moka
- *100 g de agua*
- *350 g de azúcar*
- *6 yemas de huevo*
- *Un pellizco de sal*
- *2 cuch. de Nescafé*
- *400 g de mantequilla a temperatura ambiente*

PREPARACIÓN

- Prepare la crema. Ponga el agua y el azúcar en el vaso para hacer un almíbar y programe 6 min a 100 ºC, vel. 2. Añada las yemas y la sal y programe 3 min a 85 ºC, vel. 4.
- Mientras tanto, disuelva el Nescafé en un poquito de agua. Cuando la máquina se pare, vierta en el vaso el Nescafé y mézclelo 5 segundos, vel. 4. Tiene que quedar como una natilla. Viértala en un cuenco, déjela enfriar y resérvela.
- Lave el vaso y **ponga la mariposa en las cuchillas**. Incorpore la mantequilla y programe vel. 2 hasta que la mantequilla tenga consistencia de pomada. Con la máquina en vel. 2, vaya incorporando, poco a poco, la natilla de café. Bata unos segundos más cuando haya agregado todo el líquido, hasta que la crema quede montada y homogénea.
- Forre un molde redondo con una lámina grande de plástico transparente, procurando que sobresalga bien del mismo. Cubra la base con bizcochos y píntelos con leche fría. Agregue crema de moka y cúbrala con otra capa de bizcochos. Píntelos con café, cúbralos con otra capa de crema y termine con otra capa de bizcochos pintándolos con café. Tape la tarta con plástico y déjela reposar en el frigorífico hasta que tome cuerpo.
- Desmolde la tarta con ayuda de la lámina de plástico, cúbrala con las almendras y adórnela con la crema de moka restante con ayuda de la manga pastelera. Consérvela en el frigorífico hasta el momento de servirla.

TARTA DE MOKA

Forre un molde redondo con una lámina grande de plástico transparente, procurando que sobresalga bien del mismo.





Ponga la primera capa de bizcochos de soletilla en la base y píntelos con leche fría.

Una vez pintados los bizcochos, agregue crema de moka.





Extiéndala por toda la superficie con ayuda de una cuchara y cubra la crema con otra capa de bizcochos.

TARTA DE MOKA

Píntelos con café y cúbralos con otra capa de moka. Termine con otra capa de bizcochos y píntelos con café. Tape con plástico y déjelo en el frigorífico para que tome cuerpo.

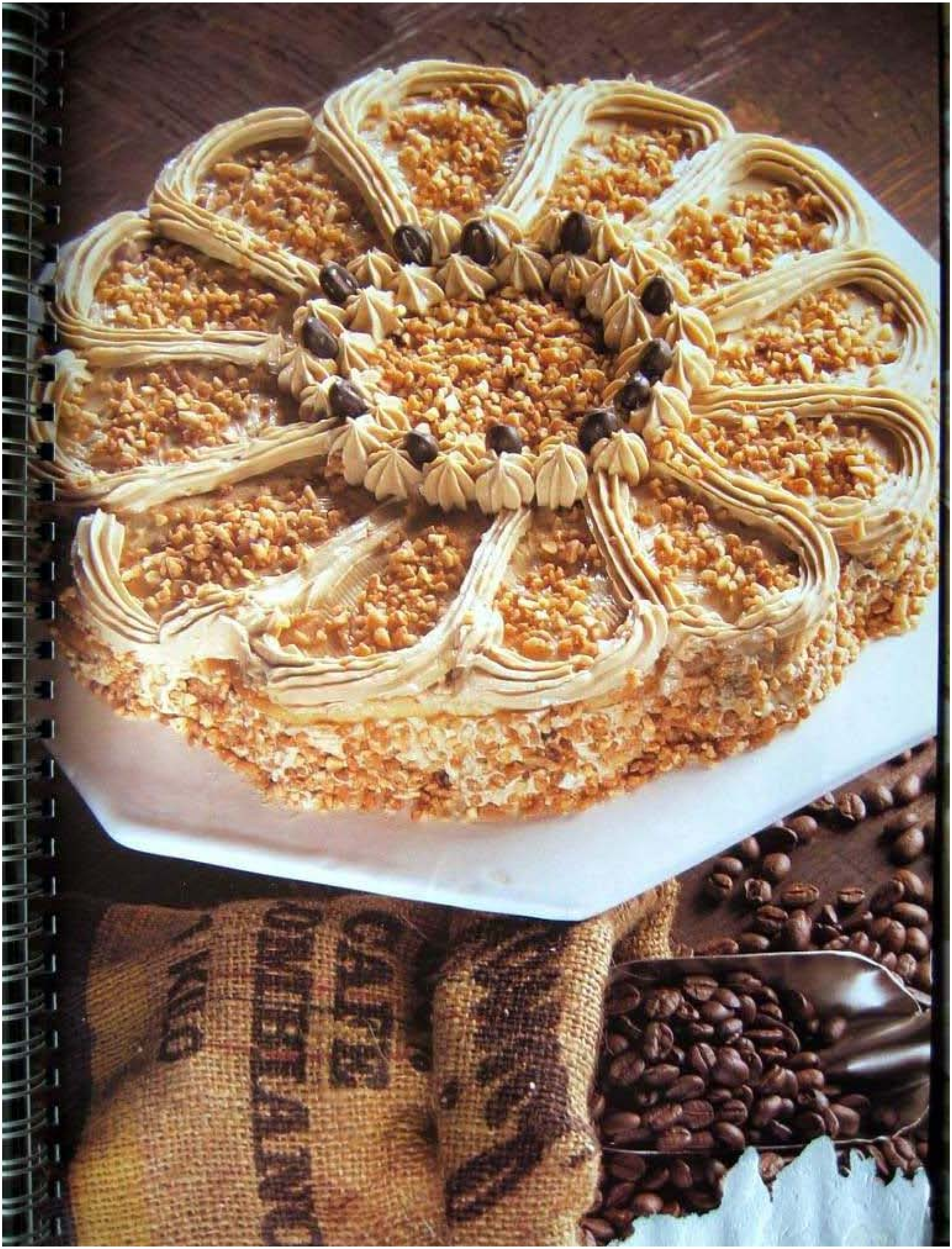




Desmolde la tarta con ayuda de la lámina de plástico y cúbrala totalmente con crema de moka.

Cubra la superficie con las almendras picadas, extendiéndolas al gusto y adorne la tarta con la crema restante ayudándose con una manga pastelera con boquilla rizada. Consérvela en el frigorífico.





TARTA GLORIA BENDITA

Ingredientes

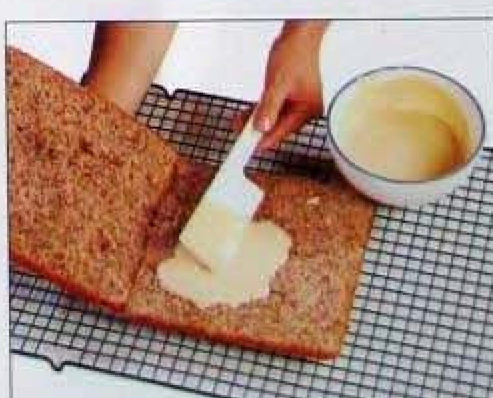
Para el bizcocho
- *100 g de nueces peladas*
- *3 huevos*
- *100 g de azúcar*
- *200 g de harina*
- *200 g de nata líquida*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*

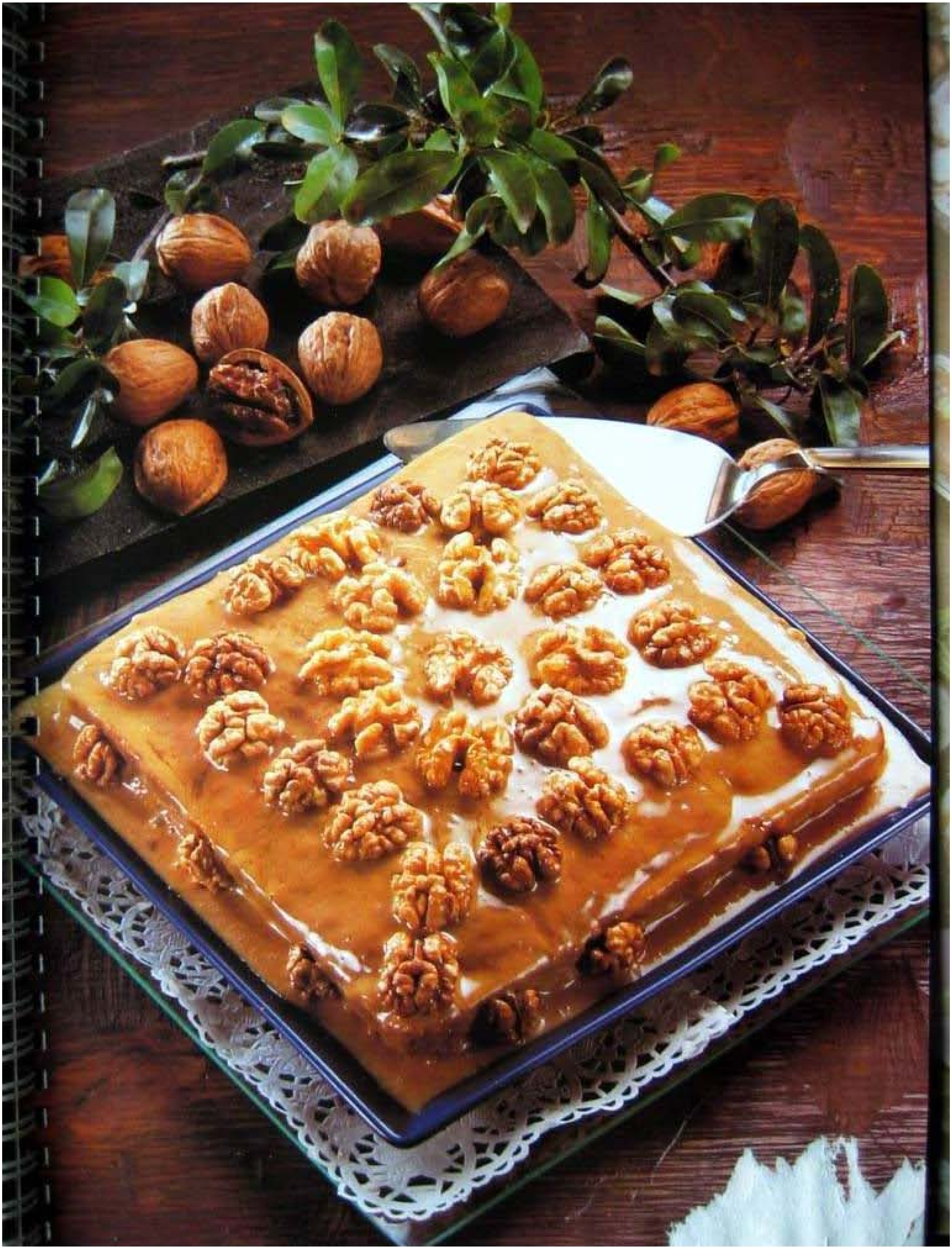
Para la crema
- *350 g de leche condensada (cocida)*
- *3 huevos*
- *200 g de nata líquida*
- *1 cdta. de azúcar vainillado*

Para la cobertura
- *350 g de leche condensada (cocida)*
- *100 g de nueces peladas*

PREPARACIÓN

- En primer lugar, ponga un bote grande de leche condensada de 740 g a cocer. Si utiliza la olla rápida, cubra el bote con agua y deje cocer durante 30 min. Si la olla a presión es normal, necesitará 90 min. Retire el bote del agua y déjelo enfriar, utilice la leche cocida para la crema y la cobertura.
- Prepare el bizcocho. Ponga las nueces en el vaso y trocéelas 10 ó 12 segundos a vel. 3 1/2. Vuélquelas en un cuenco y resérvelas.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas** y añada al vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 min a 40 ºC, vel. 3. Agregue la harina, la nata, la levadura y la sal y mezcle durante 4 segundos, vel. 1.
- Quite la mariposa e incorpore las nueces al vaso. Termine de mezclar todo ayudándose con la espátula con movimientos envolventes de abajo hacia arriba, hasta que la mezcla quede homogénea.
- Engrase y enharine un molde. Vuelque en él la masa e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 25 ó 30 min. Estará listo si al pincharlo en el centro la aguja sale limpia. Desmóldelo sobre una rejilla, déjelo enfriar y prepare la crema.
- Ponga en el vaso la mitad de la leche condensada cocida. Añada los huevos, la nata y el azúcar vainillado y programe 7 min a 90 ºC, vel. 4. Cuando termine el tiempo, quite la temperatura y deje 1 min más en la misma velocidad. Retírela del vaso y déjela enfriar en el frigorífico, tapada.
- Cuando el bizcocho y la crema estén fríos, corte el bizcocho por la mitad en sentido horizontal y cúbralo con la crema preparada (ver foto).
- Para la cobertura, bata con un tenedor la leche condensada reservada. Cubra la tarta completamente y adórnela con las nueces. Resérvela en el frigorífico [illegible] ue el relleno y la cobertura to- [illegible] consistencia.





TARTA CON MOUSSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes
Para la base
- *Masa quebrada C (ver p. 31)*

Para decorar
- *Cacao puro en polvo, Valor, para espolvorear*

Para la mousse
- *200 g de chocolate Nestlé postres*
- *250 g de nata líquida para montar*
- *130 g de azúcar*
- *3 huevos*
- *4 hojas de gelatina*
- *Un pellizco de sal*

PREPARACIÓN:

- Prepare la base. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa quebrada y prepárela siguiendo las instrucciones de la p. 31. Forre con ella la base de un molde desmontable de 22 ó 24 cm de diámetro. Pínchela por toda la superficie y hornéela siguiendo las instrucciones de la p. 33. Retírela del horno y déjela enfriar.
- Mientras tanto, prepare la mousse. Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría y reserve.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas** y, con el vaso y las cuchillas bien frías, vierta la nata también muy fría y móntela en vel. 3 (esté atenta hasta que vea que está montada para evitar que se convierta en mantequilla). Retire la nata montada y resérvela en el frigorífico. No lave el vaso.
- Con la mariposa en las cuchillas, agregue los huevos y el azúcar y programe 4 min a 85 ºC, vel. 1 1/2. Cuando termine ponga la máquina en vel. 1 e incorpore el chocolate troceado a través del bocal de la tapadera. Con el calor se derretirá. Incorpore las hojas de gelatina escurridas, espere unos segundos y termine de unir todo en vel. 3, durante 20 segundos. Deje enfriar dentro del vaso.
- Cuando se haya enfriado, bata 10 segundos, vel. 3, incorpore la nata reservada y programe 5 segundos, vel. 3. Quite la mariposa de las cuchillas y termine de mezclar suavemente con ayuda de la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.
- Cuando la base de masa esté fría, vierta la mousse sobre ella e introdúzcala de nuevo en el frigorífico para que tome cuerpo.
- Por último, desmolde la tarta y, con ayuda de un colador, espolvoree abundantemente la superficie con el cacao en polvo. Sírvala muy fría.

TARTA RELLENA DE MOUSSE DE QUESO

Ingredientes
- *1 bizcocho de la abuela (ver p. 97)*

Para el almíbar
- *50 g de agua*
- *50 g de azúcar*
- *30 g de ron*

Para la mousse de queso
- *50 g de agua*
- *100 g de azúcar*
- *3 yemas de huevo*
- *4 hojas de gelatina remojadas en agua fría*
- *400 g de nata líquida*
- *200 g de queso Philadelphia*

Para adornar
- *Azúcar glass*
- *300 g de fresas*

PREPARACIÓN

- Prepare la mezcla del bizcocho siguiendo las instrucciones de la p. 97 y viértala en un molde desmontable, engrasado y enharinado. Introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C, durante 20 min aproximadamente.
- Mientras tanto, prepare el almíbar. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 5 min a 100 °C, vel. 2. Retírelo del vaso y déjelo enfriar.
- Prepare la mousse. **Ponga la mariposa en las cuchillas**. Vierta en el vaso el agua, el azúcar y las yemas y programe 5 min a 85 °C, vel. 1 1/2. Añada las hojas de gelatina escurridas y mezcle 1 min, vel. 3. Deje enfriar la mezcla en el vaso.
- Una vez fría, incorpore al vaso la nata y el queso muy fríos. Programe vel. 3 hasta que la mousse esté semimontada (el tiempo depende de la clase de nata).
- Por último, monte el bizcocho siguiendo los pasos.

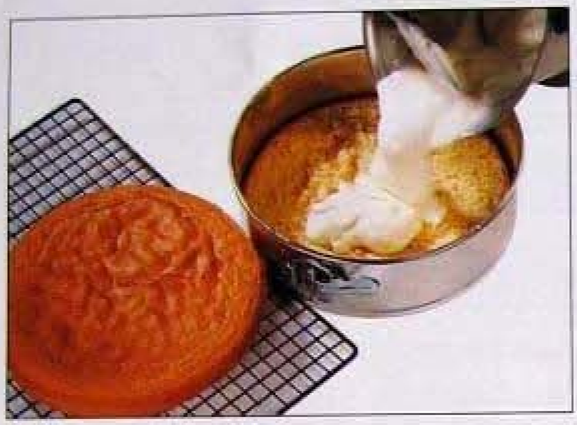
Desmolde el bizcocho y déjelo enfriar.



TARTA RELLENA DE MOUSSE DE QUESO

Córtelo por la mitad en sentido transversal y píntelo con el almíbar preparado.





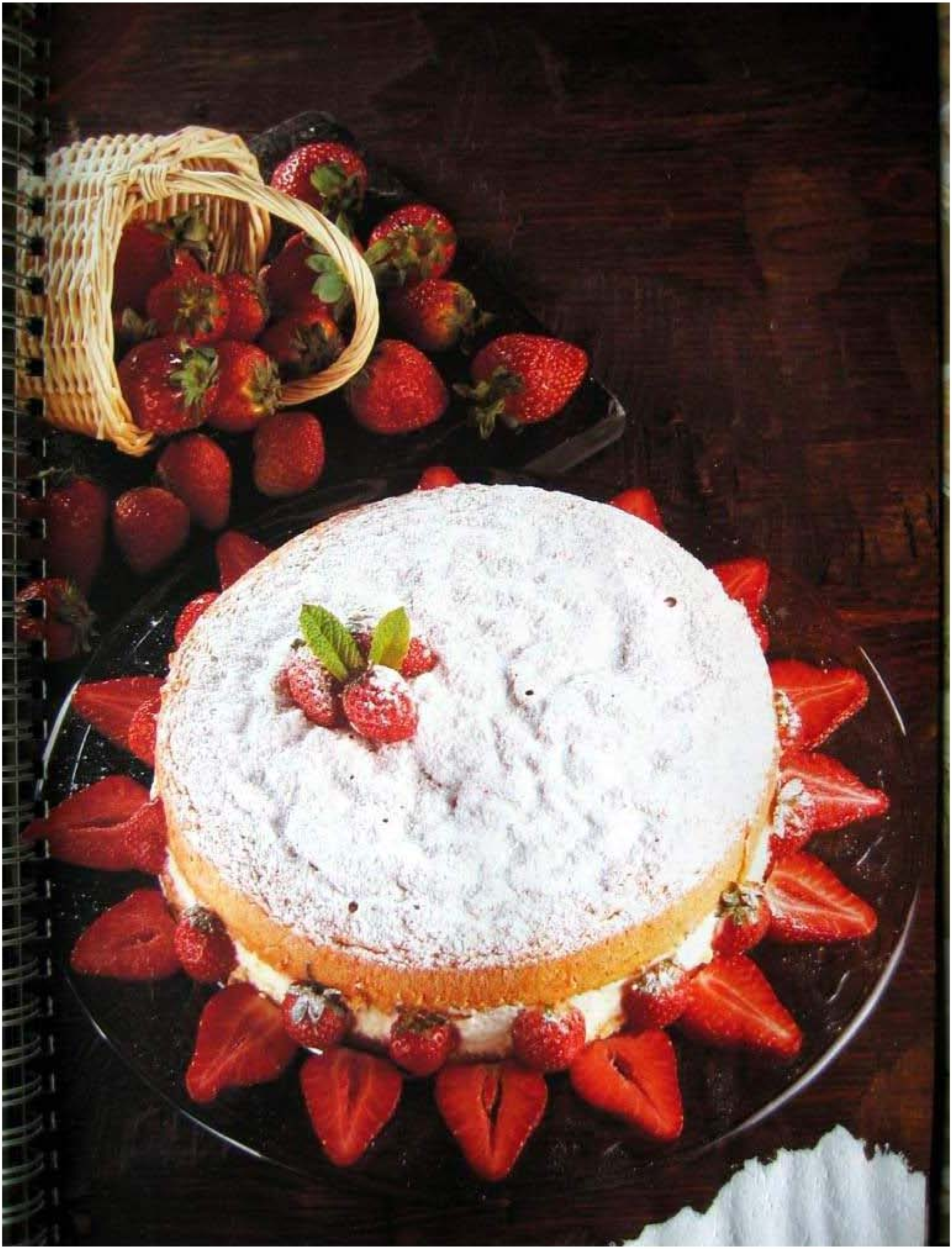
Coloque de nuevo el aro sobre la base con la mitad inferior del bizcocho y ciérrelo. Cúbralo con la mousse de queso preparada.

Cúbrala con la otra mitad de bizcocho y resérvela en el frigorífico al menos 2 horas para que la mousse tome consistencia.





Desmolde la tarta y coloque las fresas cortadas por la mitad, en sentido longitudinal, alrededor de la mousse. Espolvoree con azúcar glass y termine la decoración de la fuente.



BIZCOCHO DE COCO

Ingredientes

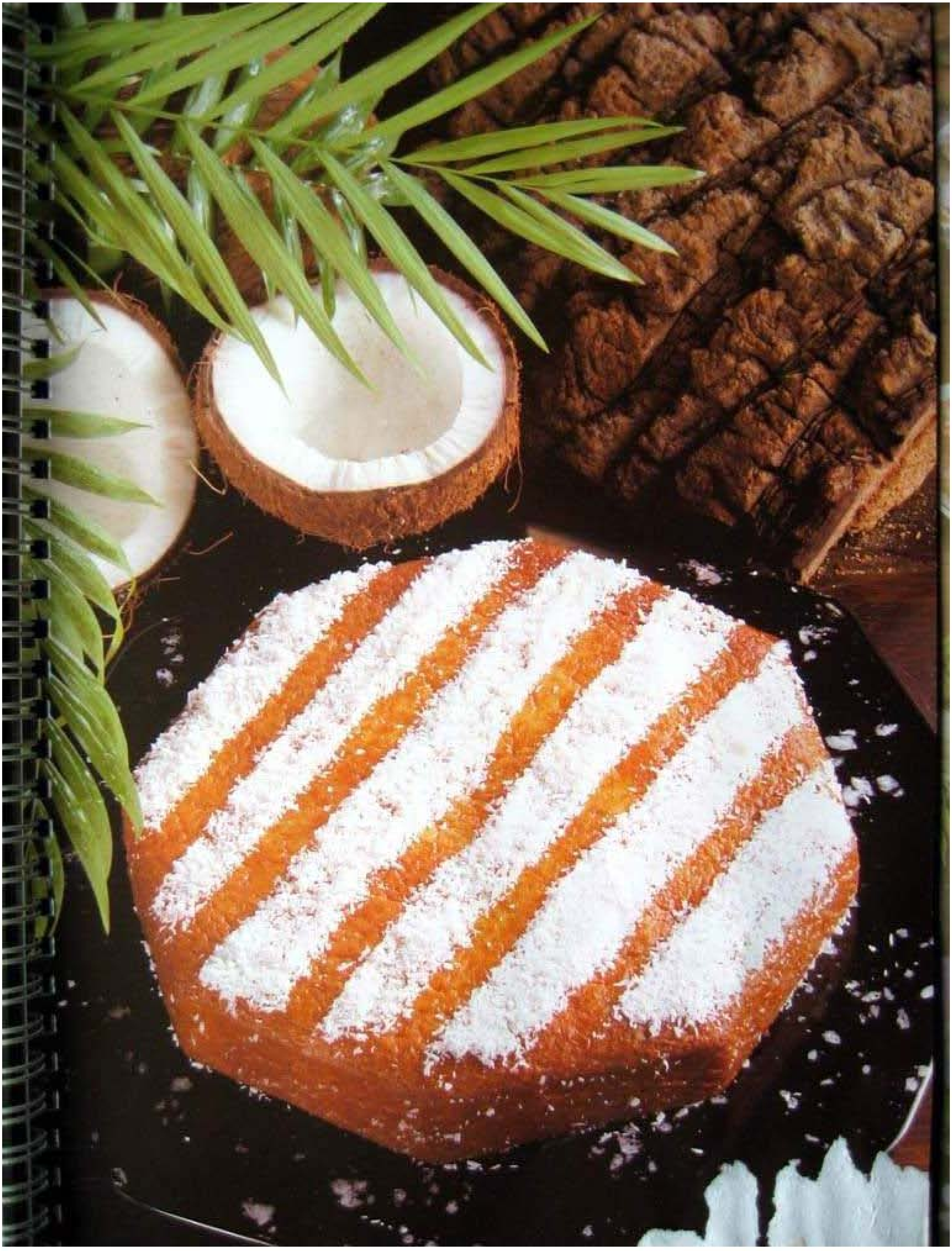
- *140 g de harina*
- *50 g de coco rallado*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *Un pellizco de sal*
- *4 huevos*
- *100 g de azúcar*
- *1 yogur de coco*
- *100 g de aceite de oliva refinado*

PREPARACIÓN

- Con el vaso bien seco, ponga la harina, el coco, la levadura y la sal y pulverice todo durante 20 segundos, vel. máxima. Retire todo del vaso y resérvelo.
- Ponga en el vaso los huevos y el azúcar y programe 20 segundos, vel. 3. Añada el yogur y el aceite y bata 10 segundos, vel. 3. Incorpore la mezcla de harina reservada y programe 6 segundos, vel. 2. Termine de envolver suavemente con ayuda de la espátula.
- Engrase y enharine un molde o utilice un molde de silicona que no necesitan preparación y se desmoldan fácilmente. Vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 30 ó 35 min. Compruebe que está cocido pinchándolo con una aguja en el centro; si sale limpia es que está cocido.
- Desmóldelo (1) y déjelo enfriar sobre una rejilla. Cubra la superficie con tiras de papel, colocándolas a su gusto y adórnelo con coco rallado (2).







PLUM-CAKE DE PLÁTANOS Y UVAS ESCARCHADAS

Ingredientes

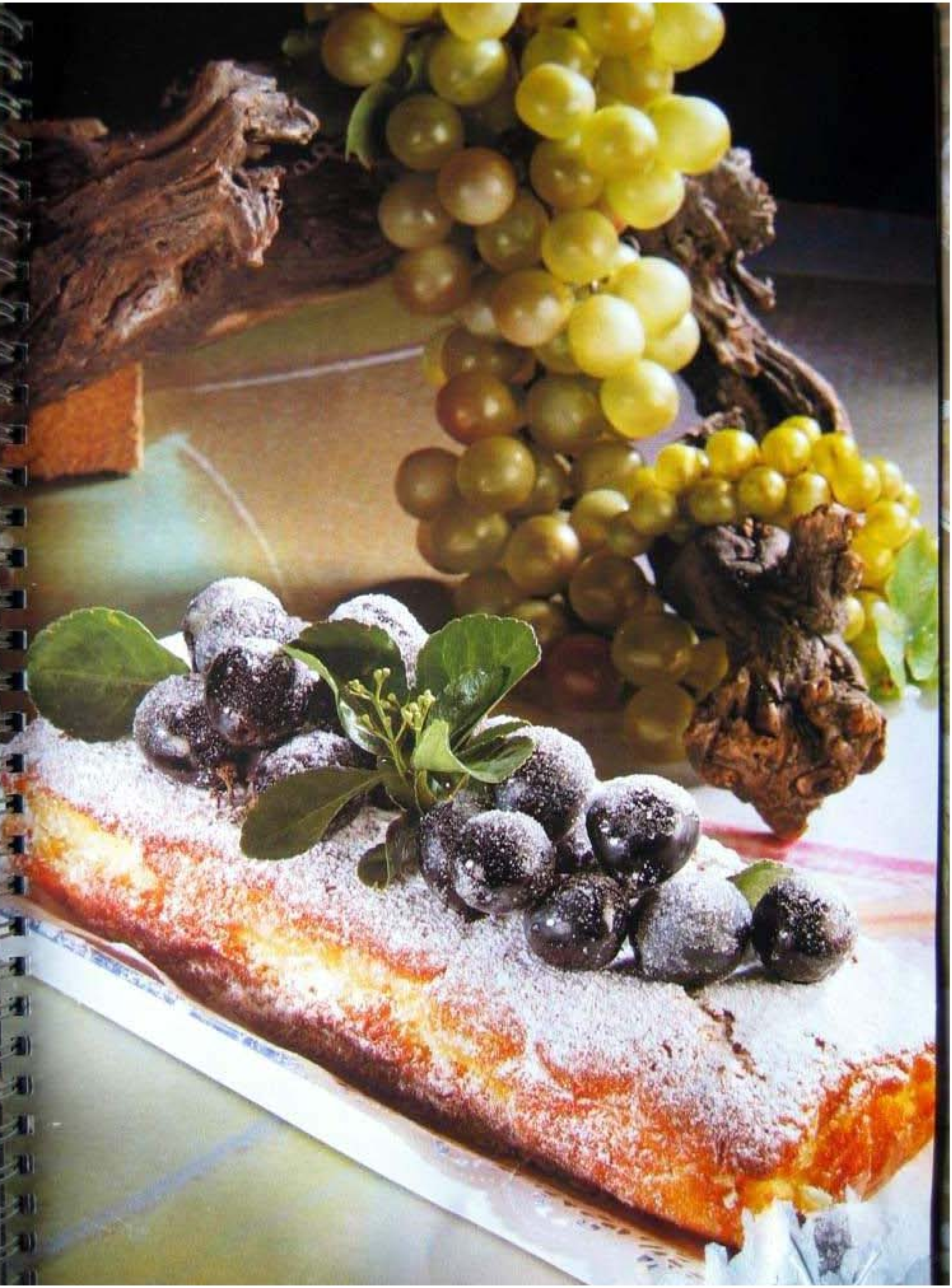
- *4 plátanos*
- *2 cdta. de zumo de limón*
- *2 huevos*
- *150 g de azúcar*
- *100 g de mantequilla ablandada*
- *150 g de harina*
- *1 sobre de levadura Royal*
- *1/2 cdta. de bicarbonato*
- *1/2 cdta. de sal*
- *100 g de pasas*

Para adornar

- *Uvas escarchadas (ver p. 10)*
- *Azúcar glass*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso los plátanos y el zumo de limón y programe 20 segundos, vel. 4. Vierta la mezcla en un cuenco y resérvela.
- Vierta en el vaso los huevos y el azúcar y programe 2 min a 40 ºC, vel. 3. Agregue la mantequilla y mézclela a vel. 4. Incorpore la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal y mezcle todo 5 segundos, vel. 2.
- Baje el vaso de la máquina, incorpore las pasas y el puré de plátanos y envuelva todo con ayuda de la espátula hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Engrase y enharine un molde grande de plum-cake, vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 ºC, durante 30 ó 35 min. Verifique que el bizcocho está cocido, pinchando en el centro con una aguja y comprobando que ésta sale limpia. Retírelo del horno, desmóldelo y déjelo enfriar.
- Prepare las uvas siguiendo las instrucciones de la p. 10. Espolvoree el plum-cake con azúcar glass y adórnelo con las uvas escarchadas.



TARTA SELVA NEGRA

Ingredientes

Para el bizcocho

- *100 g de harina*
- *40 g de cacao puro*
- *2 cdta. de levadura Royal*
- *1 cdta. de azúcar vainillado*
- *Un pellizco de sal*
- *3 huevos*
- *150 g de azúcar*
- *100 g de mantequilla*
- *40 g de Kirsch*

Para el relleno

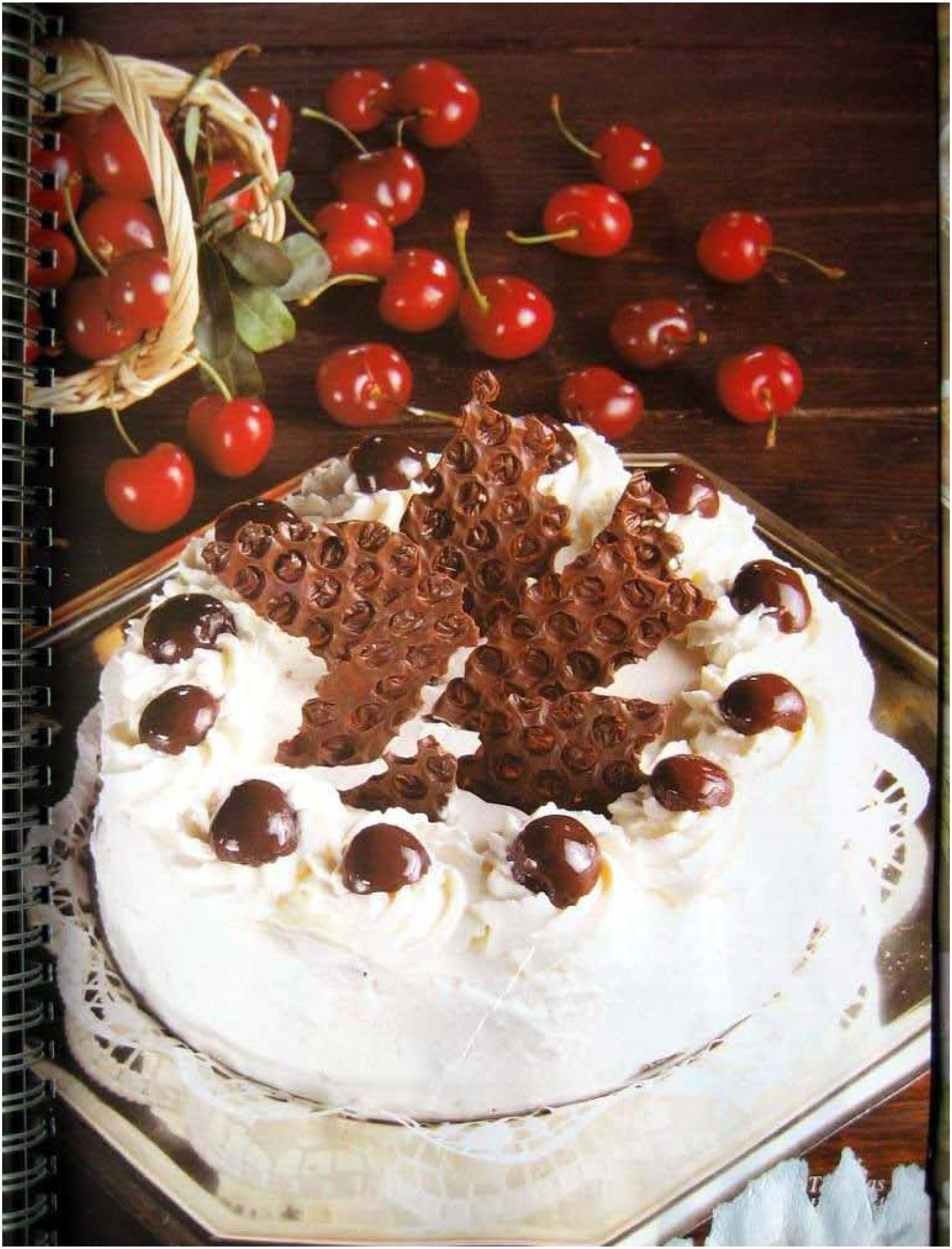
- *250 g de cerezas al Kirsch*
- *600 g de nata líquida para montar, muy fría*
- *1 cdta. de azúcar vainillado*
- *100 g de azúcar glass*

Para adornar

- *Virutas de chocolate o Burbujas de chocolate (ver foto y técnica en p. 12)*

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso, bien seco, la harina, el cacao, la levadura, el azúcar vainillado y la sal. Pulverice todo 20 segundos, vel. máxima. De esta forma la mezcla quedará homogénea. Vierta todo en un cuenco y resérvelo.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas** y agregue al vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 min a 40 °C, vel. 3. Quite la temperatura y programe de nuevo 4 min, vel. 3. Añada la mantequilla y la mezcla de harina y cacao, preparada anteriormente y mezcle todo 4 segundos, vel. 1. Termine de unirlo quitando la mariposa y ayudándose con la espátula, suavemente y con movimientos envolventes. Añada el licor y mézclelo.
- Engrase y enharine un molde alto desmontable de 24 cm de diámetro. Vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C, durante 20 ó 25 min. Pínchelo en el centro para comprobar que está cocido; la aguja debe salir limpia. Desmóldelo sobre una rejilla y déjelo enfriar. (Sigue receta en p. 134).



- Mientras tanto, prepare la nata. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y vierta en el vaso muy frío, la nata también muy fría y el azúcar vainillado. Programe vel. 3 y esté muy atenta para que en cuanto esté montada pare la máquina. Si se pasa se puede convertir en mantequilla. Añada el azúcar glass y envuelva con la espátula.
- Parta el bizcocho por la mitad en sentido transversal y pinte la mitad inferior con el licor de las cerezas. Cubra toda la superficie con la nata montada y ponga encima cerezas previamente escurridas en papel de cocina, dejando alguna para adornar (1).
- Pinte con el licor de las cerezas la cara interna de la otra mitad del bizcocho y déle su forma original. Cubra toda la tarta con la nata montada restante (2), alisándola con una espátula.
- Ponga sobre la superficie unas rosetas de nata con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada y coloque sobre ellas, una cereza.
- Termine de adornar con la lámina de chocolate hecha con el papel de burbujas y troceada a su gusto, preparada siguiendo las instrucciones de la p. 12 . También puede adornarla poniendo virutas de chocolate hechas con el pelapatatas. Consérvela en el frigorífico.





CRUJIENTE DE MANZANA

Ingredientes

Para la masa sablé
- *100 g de harina*
- *100 g de azúcar*
- *100 g de almendras crudas ralladas*
- *100 g de mantequilla*
- *Azúcar glass para espolvorear al final*

Para la compota de manzana
- *5 manzanas peladas, sin corazón ni semillas*
- *100 g de agua*
- *1 ramita de canela*

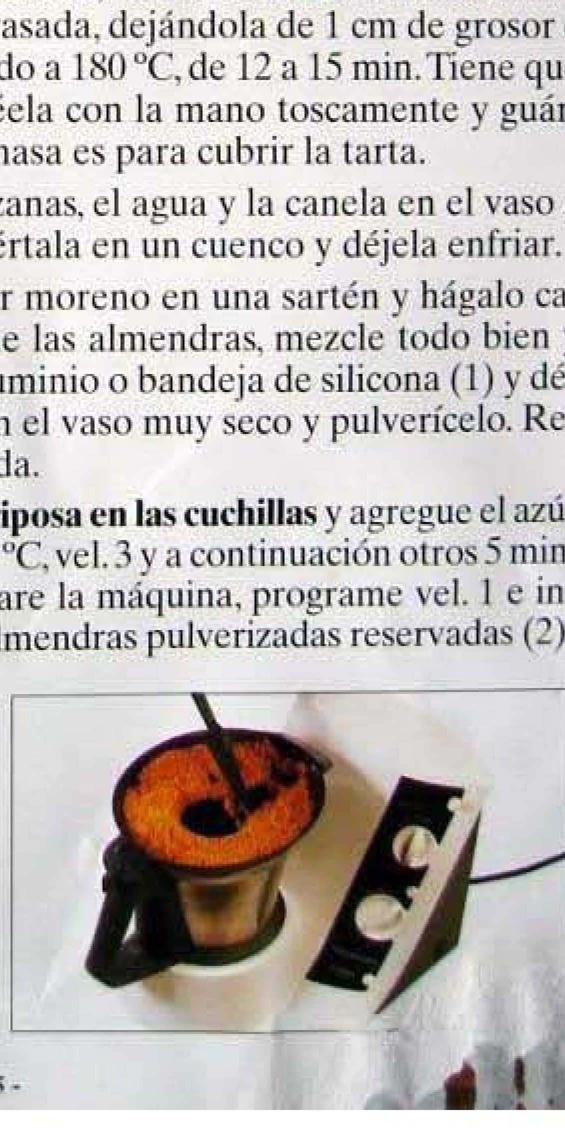
Para el bizcocho
- *100 g de azúcar moreno*
- *50 g de almendras crudas*
- *90 g de azúcar granulado*
- *3 huevos*
- *90 g de harina*

Para la mousse de queso
- *Ver receta en p. 125*

PREPARACIÓN

- Prepare la masa sablé. Ponga los ingredientes en el vaso en el mismo orden que se indica y mézclelos 20 segundos, vel. 4. Extienda la masa sobre un papel vegetal o una bandeja engrasada, dejándola de 1 cm de grosor e introdúzcala en el horno, precalentado a 180 °C, de 12 a 15 min. Tiene que quedar dorada. Déjela enfriar, trocéela con la mano toscamente y guárdela en una bolsa de plástico. Esta masa es para cubrir la tarta.
- Prepare la compota. Ponga las manzanas, el agua y la canela en el vaso y programe 15 min a 100 °C, vel. 1. Viértala en un cuenco y déjela enfriar.
- Prepare el bizcocho. Ponga el azúcar moreno en una sartén y hágalo caramelo. Cuando tome color, agregue las almendras, mezcle todo bien y vuelque la mezcla sobre papel de aluminio o bandeja de silicona (1) y déjelo enfriar. Una vez frío, póngalo en el vaso muy seco y pulverícelo. Reserve en una bolsa de plástico cerrada.
- Con el vaso muy limpio, **ponga la mariposa en las cuchillas** y agregue el azúcar y los huevos. Programe 5 min a 40 °C, vel. 3 y a continuación otros 5 min, vel. 3, sin temperatura. Cuando se pare la máquina, programe vel. 1 e incorpore poco a poco la harina y las almendras pulverizadas reservadas (2).





CRUJIENTE DE MANZANA

- Extienda la masa de bizcocho en una bandeja de horno o bien sobre papel vegetal (3) y hornéelo a 170 °C, durante 8 ó 10 min. Resérvelo.
- Prepare la mousse de queso siguiendo las instrucciones de la p. 125 y monte la tarta siguiendo los pasos.





Cuando la plancha de bizcocho esté horneada, coloque sobre ella el molde y corte dejando alrededor 3 cm aproximadamente.



Con esta masa forre el molde, presionando las paredes con las manos y procurando que queden los bordes a la misma altura.



Rellene el molde con la compota de manzana, debiendo de quedar lleno hasta el borde del bizcocho.



Vierta la mousse de queso sobre la manzana, alise la superficie e introdúzcalo en el frigorífico un mínimo de 4 horas.

Desmolde la tarta y cubra la superficie con la masa sablé desmenuzada. Espolvoréela con azúcar glasss y guárdela en el frigorífico hasta el momento de servirla.





PIRÁMIDES

Ingredientes
250 g de chocolate Nestlé postres
4 yogures de frutas del bosque (en trocitos)

PREPARACIÓN

- Para preparar este postre utilice moldes de silicona Flexipán en forma de pirámide. Estos moldes son muy prácticos por lo bien que desmoldan. Existen multitud de formatos.
- Para fundir el chocolate, trocéelo y póngalo en el vaso muy seco. Pulse el botón Turbo 5 ó 6 veces y después ponga vel. 9 unos segundos para acabar de rallarlo. A continuación, programe 4 min a 40 ºC, vel. 3. Vierta el chocolate en un cuenco y siga los pasos.



Pinte el interior de los moldes con el chocolate e introdúzcalos en el frigorífico durante 30 min o hasta que esté solidificado.



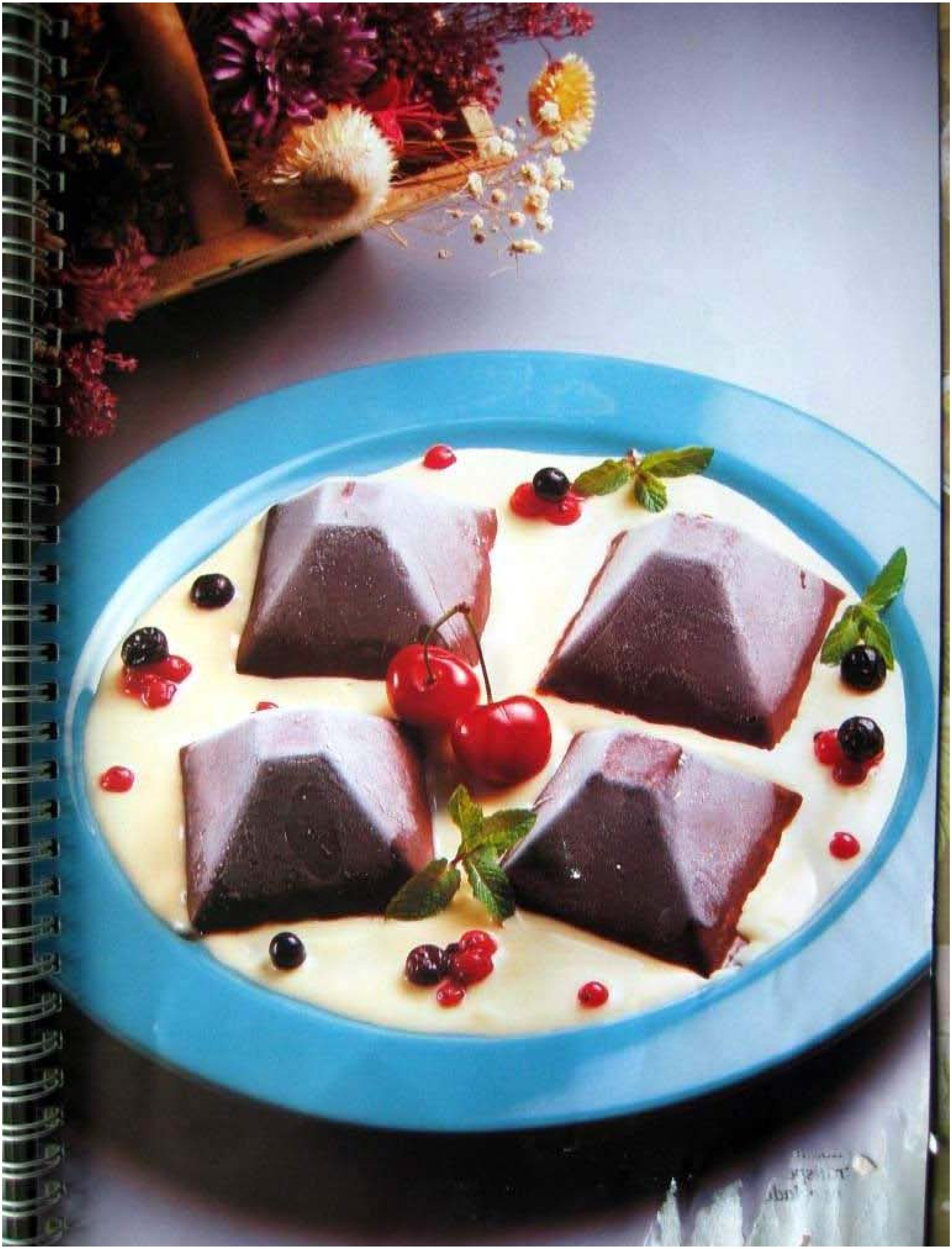
Forme otra capa de chocolate sobre la anterior e introduzca los moldes de nuevo en el frigorífico.



Vierta los yogures en el vaso y bátalos unos segundos, vel. 1. Rellene con ellos los moldes. Tápelos con plástico [illegible]rente e introdúzcalos en el c[illegible]r a[illegible]nte [illegible] ó 5 horas.



Desmóldelos una vez congelados y sírvalos adornándolos con frutas del bosque, o colocándolos sobre una crema inglesa muy fría.



Un ¡HASTA PRONTO! más que un ¡ADIÓS!

Ahora que conoce mejor nuestro producto, quizás sea éste el momento, con ayuda de la formación que Thermomix le proporciona, de colaborar con nosotros, demostrando a personas que Vd. conozca todas las posibilidades y ayuda de Thermomix en la cocina, y de paso complementar sus ingresos.

Si desea más información, no dude en consultarnos y le informaremos sin compromiso en su delegación más cercana (vea última página) o en el teléfono 902 33 33 50.

La dirección de Thermomix

ÍNDICE

ÍNDICE

Fotomecánica: Proceso, S.L. Impreso en Grafos, S.A. A